



Kålsalat med persillepesto, mandler og æble

Denne opskrift på kålsalat med tre slags kål, saltmandler, æbler og hjemmelavet persillepesto med mandler er perfekt til julefrokosten.



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Okt – Feb



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på gluten



Lav på laktose

Ingredienser

4 pers.

Persillepesto

40 g **bredbladet persille**

1 fed hvidløg

50 g parmesan

50 g mandler

1.5 dl olivenolie

3 spsk friskpresset citronsaft

salt og peber

Salat

½ **rødløg**

500 g **blandet kål efter sæson (f.eks. rødkål eller grønkål)**

3 **æbler**

75 g saltmandler

salt og peber

Opskrift og styling: Nadia Mathiasen, Foto: Columbus L

Tilberedning

- 1 Pluk persillen, pil hvidløget og riv parmesanen.
- 2 Blend persille, hvidløg og parmesan med mandler og olivenolie, og smag pestoen til med citronsaft, salt og peber.
- 3 Pil rødløget, halvér det og snit det fint. Snit kålen fint. Skær æblerne i tynde både – kassér kernehuset.
- 4 Vend rødløg, kål og æble med den ønskede mængde pesto og top med de saltede mandler.



Tip

Ristede saltmandler kan typisk findes i snack-sektionen i supermarkeder. De kan erstattes af almindelige mandler eller andre slags nødder.

Har du persillepesto til overs, kan du bruge den i en sandwich, på en rugbrødsmad eller vendt sammen med pasta. Den kan også fryses.

