



## Rosenkål med æbler

Rosenkål får her tilført smag fra valnøddeolie, syre fra æbleeddike og skarphed fra chili - en herlig herlig vintersalat der går godt til det meste, fx and, vildt og oksekød.



[Bedøm opskrift](#)



15 min

Sep – Jan

Dagligt grønt

Lav på gluten

Lav på laktose

Vegetar

# Ingredienser

4 pers.

500 g **rosenkål**

200 g **æbler, i tynde både**

1 **grøn chili, udkernet og hakket**

2 spsk æblecidereddike

2 spsk valnøddeolie

salt og peber

*Opskrift og styling: Venligst udlånt fra bogen "Tænk før du spiser" af Trine Hahnemann*

# Tilberedning

- 1 Fjern de yderste blade på rosenkålen hvis de er grimme, og skær rosenkålene i halve.
- 2 Kog dem i letsaltet vand i 5 minutter, og dryp dem af i en sigte.
- 3 Bland rosenkål, æblestykker, chili, æblecidereddike og valnøddeolie i en skål, og smag til med salt og peber.
- 4 Server straks sammen med hjemmebagt flute.

