



Rødkål med grillet mandarin

En skøn sur-sød rødkålssalat som både kan bruges i julen og resten af vinteren. De grillede mandariner og nødderne gør salaten ekstra spændende.



[Bedøm opskrift](#)



Ingredienser

4 pers.

½ rødkål

5 øko-mandariner (eller øko-appelsiner)

1 dl tørrede kirsebær (eller tranebær)

10 tørrede figner

100 g paranødder

Sherryeddike-dressing

1 dl sherryeddike (eller mørk balsamico)

1 tsk dijonsennep

2 dl koldpresset olivenolie

havsalt og friskkværnet peber

Opskriften er venligst udlånt fra bogen "Salattøsen - Kål hele året rundt" af Mette Løvbom

Tilberedning

- 1 Skær stokken af rødkålen og fjern de yderste grove blade. Snit rødkålen i fine strimler enten med en skarp kniv eller på et mandolinjern.
- 2 Skær mandarinerne med skrællen på i skiver på 1 cm. Steg dem på en grillpande eller på grillen i ca. 4-5 minutter på hver side, til de har fået farve og dufter sødt. Lad dem køle af på et stykke bagepapir.
- 3 Klip figerne i bidder på størrelse med en terning. Hak paranødderne groft og rist dem på en tør pande, til de tager farve og begynder at dufte.

Sherryeddike-dressing

- 1 Rør sherryeddike, sennep, salt og peber sammen og pisk olivenolie i lidt efter lidt. Start med en tynd stråle og fortsæt, til dressing tykner.
- 2 Vend kål, kirsebær, figner og paranødder med dressingen. Anret mandarinerne på et fad som bund og anret salaten ovenpå. Jeg spiser også skrællen på mandarinerne – de er både syrlige og bitre og giver et godt modspil til de søde kirsebær. Salaten er også god dagen derpå som madpakke.

