



Heidi Lambers

# GRØNKÅLSSALAT MED GRANATÆBLE

En sprød ny-klassiker til julemenuen

KATEGORI: Salat og dressing

FORBEREDELSESTID: 10 minutter

TILBEREDNINGSTID: 20 minutter

TRÆKKETID: 5 minutter

SAMLET TID: 35 minutter

SVÆRHEDSGRAD: MIDDEL

FRYSEEGNET: Nej

HOLDBARHED: Op til 6 dage på køl

sæt din post-it eller note-it her  
til indkøbsseddel eller stikord

INGREDIENSER: 13

ANTAL: 6 pers

Denne grønkålssalat er en vaskeægte fryd for øjet. De rubinrøde granatæblekerner komplimenterer den fiberrige og farvetætte grønkål som røde, glimtende kugler på et nyfældet juletræ.

Smukkere og mere smagfuld salat til julebordet skal du lede længe efter. Så hvorfor lede længere?

Det er et uovertruffet løft til den brune julemenu.

Find mere info til opskriften på [heidilambers.dk](http://heidilambers.dk) under eksempelvis: Notes to self. Du kan søge opskriften frem ved at skrive GRØNKÅLSSALAT i søgefeltet øverst til højre.

# GRØNKÅLSSALAT MED GRANATÆBLE

En sprød ny-klassiker til julemenuen

## INGREDIENSER:

---

### SALAT:

- 600 g. grønkål, fintsnittet
- 1 granatæble (kernerne)
- ½ lille rødløg
- 1 sprødt, rødt æble
- 1 dl. saltmandler
- ½ dl. valnødder
- 1 tsk. revet citronskal

### VINAIGRETTE:

- 5 spsk. olivenolie
- 2 tsk. æblecidereddike
- 2 tsk. dijonsennep
- 2 tsk. agavesirup
- Lidt salt
- Peber

## FREMGANGSMÅDE:

---

- 1: Lav vinaigretten – kan med fordel – kan med fordel gøres forud.
- 2: Tag granatæblekernerne ud af skallen – kan også laves forud fx dagen før.
- 3: Skyl grønkål, tag stænglerne fra, hak grønkålen fint og fyld i skål.
- 4: Halvér rødløget, skær i tynde både, halvér bådene og tilføj til grønkålen.
- 5: Skær æblet ud i små stykker med skræl og hæld oveni.
- 6: Tilføj granatæblekernerne.
- 7: Hæld 1 dl. saltmandler og ½ dl. hakkede valnødder oveni.
- 8: Riv citronskal over.
- 9: Tilføj nu vinaigretten og bland salaten.
- 10: Servér – nyd synet og smagen.

TIP: Er din sennep næsten i bund, så lav dressingen direkte i sennepsglasset. Resterende oveni, låg på, shake og hæld på.