Rødkålsalat



Ingredienser

♥ 500 g rødkål
♥ 1,5 dl tørkede tranebær
♥ 1,5 dl tørkede aprikoser (i biter)
♥ 100 g valnøtter eller pekannøtter
♥ 20 g persille (1 bunt)
♥ 2 appelsiner
♥ 2 dl granateplekjerner

Dressing:
♥ 1 dl solbærsirup (ikke utblandet, se tips)
♥ 0,5 dl olivenolje
♥ 1 ss søt sennep (se tips)
♥ 1 ss rødvinseddik (se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Skjær opp rødkålene i tynne strimler. Ha dem i en stor bolle.

Tilsett tørkede tranebær og tørkede aprikoser, som er klippet opp i mindre biter.

Tilsett valnøtter (store biter, trenger ikke å hakkes) og persille (klyp av små dusker).

Rør sammen ingrediensene til dressingen, smak til med litt kvernet salt og pepper, og ha dressingen i bollen med rødkålen. Bland godt slik at all rødkålen blir dekket

med dressingen. Dekk over bollen med plastfolie og sett bollen i kjøleskapet i et par timer og gjerne over natten (se tips).

Før servering skjæres appelsinene i fileter. Ha disse (og saft som samler seg på fjølen når du skjærer i appelsinene) i bollen med rødkålen. Bland til sist inn granateplekjerner.

Dander rødkålsalaten på et serveringsfat.

Tips

♥ Å blande rødkålen og tørkede frukter, valnøtter og persille med dressingen og la dette stå kaldt over natten, synes jeg er selve hemmeligheten bak en supervellykket rødkålsalat. Dette gjør at den rå rødkålen mykner og blir mindre hard å tygge, og det samme skjer med tørkede tranebær og aprikoser. I tillegg vil smakene fra dressingen trekke godt inn i rødkålen og den tørkede frukten.

♥ Til dressingen bruker jeg solbærsirup (fra Lerum) som ikke er blandet ut med vann. Alternativt kan du gjerne bruke **hjemmelaget solbærsaft**, igjen uten å blande ut med vann.

♥ Har du ikke søt sennep, kan du bruke annen sennep (for eksempel dijonsennep) og i tillegg tilsette 1 teskje honning i dressingen.

♥ Rødvinseddik passer veldig bra i denne dressingen, men det går helt fint å bruke annen type eddik i dressingen uten at det gjør særlig forskjell på smaken.

♥ Du kan varierer rødkålsalaten ved å blande noe grønnkål sammen med rødkålen, ved å tilsette eplebiter i tillegg til eller i stedet for appelsinfiletene og ved å tilsette friske blåbær, bringebær eller bjørnebær. Det er også herlig å kandisere nøttene i sukker så de blir søte og crunchy. Ha nøttene i så fall i salaten rett før servering så de holder seg sprø.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rodkalsalat