Green Goddess Salad (Grønn gudinnesalat)



Ingredienser

Green Goddess-salat:
♥ 1 spisskål (eller halv hodekål)
♥ 1 agurk
♥ 5 vårløk
♥ 20 g gressløk

Green Goddess-dressing:
♥ 100 g babyspinat
♥ 1 bunt frisk basilikum
♥ 70 g cashewnøtter
♥ 100 g parmesan
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 1 sjalottløk
♥ 2 dl extra virgin olivenolje
♥ 2 sitroner, presset saft
♥ 2 ss hvitvinseddik
♥ 1 ts flaksalt

Fremgangsmåte

Start gjerne med å gjøre klar dressingen:

Ha halvparten av spinatbladene, frisk basilikum (blad og stilker) og cashewnøttene i en food processor. Brekk parmesanosten i biter og ha i. Press hvitløksfeddene og hakk sjalottløken, og ha også dette i food processoren. Hell i halvparten av olivenoljen, presset sitronsaft og hvitvinseddik. Kjør dette sammen til en klumpfri, grønn krem.

Tilsett resten av spinatbladene og olivenoljen og kjør videre til du får en glatt, grønn dressing. Smak til med salt og eventuelt litt ekstra hvitvinseddik eller sitronsaft. Konsistensen på dressingen kan gjøres tynnere med litt ekstra olivenolje eller et par skjeer kaldt vann.

Ha dressingen over på en skål.

Green Goddess-salat:
Finhakk spisskålen så du får små biter. Gjør det samme med agurken, vårløk og gressløk. Ha det hele i en stor salatbolle. Bland sammen.

Hell over grønn gudinnedressing. Vend dressingen godt inn i salaten.

Sett salaten kjølig i en halvtime før servering.

Tips

♥ Salaten blir best når den får stått en stund i kjøleskapet før servering. Da trekker dressingen inn i kålen og gjør at den blir mykere å tygge på og smakfull.

♥ Grønn gudinnedressing kan gjøres vegansk ved å bytte ut parmesanen med 0,5 dl næringsgjær.

♥ Dressingen kan oppbevares i kjøleskapet i opp til en uke. Dersom du synes at den tykner i konsistensen, er det bare å røre inn litt kaldt vann til ønsket konsistens.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/green-goddess-salad-gronn-gudinnesalat