Kremet blomkålsalat med mandler og granateple



Ingredienser

♥ 1 stort blomkålhode (600 gram renset vekt)
♥ 1 rødløk
♥ 1 bunt frisk kruspersille
♥ 50 g mandler
♥ 2 dl granateplekjerner (1 stort granateple)

Dressing:
♥ 2 dl majones (300 gram)
♥ 2 ss hvitvinseddik
♥ 2 ss flytende honning

Fremgangsmåte

Kutt opp rå blomkål i små biter (bruk også stilken på blomkålen). Hakk rødløken. Ha blomkålbiter og hakket rødløk i en bolle.

Visp majonesen sammen med hvitvinseddik og flytende honning. Bland dette godt inn i blomkål- og rødløkblandingen.

Vend inn halvparten av granateplekjernene. Ha salaten i en serveringsbolle.

Hakk mandlene grovt og rist dem lett i en tørr stekepanne (dette kan sløyfes, men bidrar til å få fram den gode smaken på mandlene).

Dryss mandlene, hakket persille og resten av granateplekjernene på toppen av blomkålsalaten.

Tips

♥ Beregn ca. 600 gram renset blomkål til denne salaten. Hvorvidt dette er 1 eller 2 blomkålhoder avhenger av hvor store de er. Husk at det går fint å bruke stilken på blomkålen. Bare skjær bort den ytre delen på stilken og kutt den så opp i små biter.

♥ Omtrent 2 dl granateplekjerner får du om du renser 1 stort granateple. For å unngå å søle med den røde granateplesaften, er det lurt å skjære opp granateplet og så ha delene i en bolle med kaldt vann. Så kan du forsiktig brekke granateplekjernene løs i vannet. Når du er ferdig, fisker du granateplekjernene opp av vannet. Oppbevar granateplekjernene i en boks i kjøleskapet til du skal bruke dem.

♥ I dressingen kan flytende honning byttes ut med 2 ss sukker. Dersom du ønsker en lettere dressing, kan du bytte ut majones med lettrømme eller gresk yoghurt.

♥ Blomkålsalaten kan gjerne lages et par timer før servering. Det vil gjøre at bitene av rå blomkål mykner noe av dressingen, og smakene i salaten får blandet seg bedre sammen.

♥ Blomkålsalaten oppbevares i kjøleskapet. Den holder seg god i flere dager.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kremet-blomkalsalat-med-mandler-og-granateple