Kålsalat med yoghurtdressing



Ingredienser

♥ 200 g hvit kål
♥ 200 g rød kål
♥ 0,5 rødløk
♥ 4 vårløk
♥ 1 bunt frisk bladpersille

Yoghurtdressing:
♥ 200 g gresk yoghurt
♥ 1 dl olivenolje
♥ 1 sitron, presset saft
♥ 2 ss flytende honning
♥ 2 fedd hvitløk, presset
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Finn frem hvit kål og rød kål.

Finn frem rødløk, vårløk og bladpersille.

Kutt opp alle ingrediensene i tynne strimler.

Ha dem i en stor rørebolle.

Rør sammen ingrediensene til yoghurtdressingen.

Bland dressingen godt sammen med kålsalaten.

Ha kålsalaten over i en serveringsbolle. La kålsalaten stå kjølig i minst 30 minutter før servering (se tips).

Tips

♥ Hvis du ønsker en lettere yoghurtdressing, kan du redusere mengden olivenolje og heller øke mengden gresk yoghurt.

♥ Kålsalaten bør serveres samme dag, men kan gjerne gjøres klar en time før servering. Da mykner kålen av dressingen, og kålsalaten blir mye bedre. Oppbevares kjølig frem til servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kalsalat-med-yoghurtdressing