



Rosenkålssalat med appelsin og karse

600 g rosenkål
3 appelsiner
50 g mandler
1-2 bakker karse

Dressing:

2 tsk. olie
2 ½spsk æbleeddike
2 tsk. flydende honning
Salt og peber

Rosenkålene dampes til de er næsten møre – 5-6 min – køl af og halver dem

Skræl appelsinerne og skær dem i mindre stykker – eventuel filetter

Rist mandlerne på tør pande og hak dem groft

Blandes og overhældes med dressingen, pyntes af med karse og mandler.