



Spidskålssalat

- 1 spidskål
- 1 knoldselleri
- 50 g pinjekerner
- Et bundt persille
- 20 tørrede abrikoser

Dressing:

- 6 spsk. Æbleeddike
- 2 spsk. Flydende honning
- Lidt salt

Skræl knoldselleri og del den i to. Riv den på et rivejern (eller kør den i en foodprocessor, til den er fint hakket). Del spidskål i to og snit halvdelen fint.

Bland dressing af æbleeddike, flydende honning og lidt salt. Vend grøntsagerne i dressingen og lad det trække er par timer. Rist pinjekerner på en tør pande til de har fået farve. Hak persillen. Klip de tørrede abrikoser i strimler med en saks. Vend kerner, abrikoser og persille i salaten og server.