

Rødkålssalat



Ingredienser:

- ¼ rødkål (ca. 400g)
- 1 appelsin (ca. 125 g)
- 1 æble (ca. 125 g)
- 1 lille rødløg (ca. 50 g)

Marinade:

- Saft af 1 citron
- 2 spsk. Vand
- Evt. lidt sødemiddel

Fremgangsmåde:

- Rødkålen snittes meget fint.
- Appelsinen pilles og deles i både, der skæres i små tern.
- Æblet befries for kernehus og skæres i små tern.
- Løget pilles og finthakkes.
- Salaten blandes i en skål.
- Marinaden blandes og hældes over salaten, der trækker mindst ½ time inden servering.