

Efterårssalat med rødkål og frisk hindbærdressing



Ingredienser:

Salaten:

250 g fintsnittet rødkål

2 spsk hakket frisk persille

En håndfuld valnødder

Evt. 75g smuldret feta

Pynt: Valnødder og smuldret feta

Hindbærdressing:

100g friske Rokkedysse hindbær

1 spsk finthakket rødløg

1 tsk dijon sennep

2 spsk Rokkedysse hindbæreddike

3 spsk rørsukker

6 spsk olivenolie

Fremgangsmåde:

Salaten: Snit alle grøntsagerne fint og bland dem med grofthakkede nødder og smuldret feta. Anret salaten på et fad og drys lidt ekstra nødder og smuldret feta på toppen.

Hindbærdressing: Kom alle ingredienserne i en skål og blend med stavblender til man får en glat konsistent. Kør evt. dressingen gennem en si så kernerne sies fra. Smages til med salt og peber.