

Grönkålssallad med karamelliserad stjärnfrukt!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Grönkålssallad med karamelliserad stjärnfrukt

8 port. vid buffé

Ingredienser:

Sallad

100 gram grönkål gärna
röd och grön
100 g sallarossa lila
kinakål
1 st äpple gärna rött
1 st granatäpple kärnorna
1 st blodapelsin
6 st dadlar
25 gram valnötskärnor

Dressing

3 st clementiner saften av
0,25 dl olja
1 tsk salt

Karamelliserad stjärnfrukt

1 st carambole
3-4 msk socker

Gör så här:

Sallad

Skölj grönkålen och hacka den grovt. Grovhacka sallarossan. Kärna ur och skär äpplena i bitar. Dela granatäpplet och plocka ur kärnorna. Skala och filéa apelsinen fint. Kärna ut dadlarna och dela dem i mindre bitar. Blanda allt i en bunke.

Dressing

Blanda clementinsaft, olja och salt. Häll över salladen i bunken och massera in dressingen ordentligt. Lägg upp allt på ett fat. Strö över nötterna.

Karamelliserad stjärnfrukt

Skiva carambolan. Smält sockret i en stekpanna och lägg i carambolan. Stek tills den blivit gyllenbrun och karamelliserad av sockret. Toppa på salladen. Servera!