

Kålsallad med rotfrukter, örter, ädelost och honungsglaserade nötter!



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



Kålsallad med rotfrukter, örter, ädelost och honungsglaserade nötter

8 port.

Ingredienser:

1 krk Grönkålssallad
späda blad
1 krk Blomkålssallad
späda blad
1 krk Svartkålssallad
späda blad
1 st morot, finstrimlad
1 st rödbeta, finstrimlad
1 st äpple, finstrimlad
0,5 krk timjan, färsk
0,5 krk basilika, gärna röd
100 g ädelost eller chevre

Honungsglaserade nötter

2 kvistar rosmarin färsk,
repa
1 msk honung
1 msk smör
100 g hasselnötter eller
mandlar

Balsamreduktion

0,5 dl balsamvinäger
gärna hallon
3 msk honung

Gör så här:

Honungsglaserade nötter

Rosta nötterna i en torr stekpanna tills skalén blir bruna men inte brända. Skaka pannen med jämna mellanrum. Låt svalna. Gnid av skalet i en torr handduk. Värm smöret tills det precis börjar bubbla, tillsätt honung, rosmarin och nötter och låt småputtra i ett par minuter tills honungen börjar bli seg. Håll upp nötterna på ett oljat bakplåtspapper. Låt kallna och bryt sönder i lämpliga bitar.

Balsamreduktion

Koka ihop ingredienserna på medelhög värme tills såsen tjocknar. Låt kallna.

Kålsallad

Repa bladen av kålsallaterna och lägg på ett stort fat. Finstrimla morötter, rödbetor och äpplen - gärna med ett zestjärn. Repa örterna. Tillsätt allt till kålsalladen och blanda runt. Strösla över ädelosten och de glaserade nötterna. Ringla balsamreduktionen över.