

# Kålsallad med ädelost och honungsglaserade nötter

8-10 port. vid buffé

## Ingredienser:

1 krk Grönkål späda blad  
1 krk Blomkål späda blad  
1 krk Svartkål 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

## Glaserade nötter:

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

## Balsamreduktion:

0,5 dl balsamvinäger, gärna hallon  
3 msk honung

## Gör så här:

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. Strösslå över ädelosten och de glaserade nötterna. Ringla balsamreduktionen över.



# Kålsallad med ädelost och honungsglaserade nötter

8-10 port. vid buffé

## Ingredienser:

1 krk Grönkål späda blad  
1 krk Blomkål späda blad  
1 krk Svartkål 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

## Glaserade nötter:

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

## Balsamreduktion:

0,5 dl balsamvinäger, gärna hallon  
3 msk honung

## Gör så här:

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. Strösslå över ädelosten och de glaserade nötterna. Ringla balsamreduktionen över.



# Kålsallad med ädelost och honungsglaserade nötter

8-10 port. vid buffé

## Ingredienser:

1 krk Grönkål späda blad  
1 krk Blomkål späda blad  
1 krk Svartkål 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

## Glaserade nötter:

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

## Balsamreduktion:

0,5 dl balsamvinäger, gärna hallon  
3 msk honung

## Gör så här:

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. Strösslå över ädelosten och de glaserade nötterna. Ringla balsamreduktionen över.



# Kålsallad med ädelost och honungsglaserade nötter

8-10 port. vid buffé

## Ingredienser:

1 krk Grönkål späda blad  
1 krk Blomkål späda blad  
1 krk Svartkål 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

## Glaserade nötter:

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

## Balsamreduktion:

0,5 dl balsamvinäger, gärna hallon  
3 msk honung

## Gör så här:

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. Strösslå över ädelosten och de glaserade nötterna. Ringla balsamreduktionen över.

