



Grønkålssalat med æbler

Til ca. 4 personer

- 2-3 æbler
- 3 dl hakket grønkål
- 1 lille rødløg
- Kerner af 1 granatæble

Dressing:

- 1 spsk. Grov dijonsennep
- 2 spsk. Olie
- 1 spsk. Lys vineddike evt. hvid balsamico
- Salt og peber
- 35 g valnødder

Fjern kernehuset fra æblerne og snit dem fint. Fjern stokken fra grønkålen og snit bladene meget fint. Skær løg i små tern. Bland det hele sammen med granatæblekernerne.

Rør dressingen sammen, smag den godt til og bland den omhyggeligt med salaten.

Drys med valnøddekerner og server.