



## Strandkålsalat – den salte

### Ingredienser:

- Strandkål
- Ca. 2 l usaltet vand
- Tomatpuré
- Ansjoser eller gaffelbidder på dåse
- Løg
- Hvidløg
- Citron
- Salt
- Peber

### Fremgangsmåde:

Strandkålen renses og skæres fri for blade. Stilkene skæres i 1 cm. lange stykker og koges i usaltet vand 25 min.

Løgene hakkes fint, og tomatpuréen røres med væsken fra gaffelbidder eller ansjoser, løg, hvidløg og de fintsnittede fisk.

Når kålen er mør, vendes det hele sammen og smages til med citron, salt og peber. Salaten stilles til afkøling i køleskab inden servering.

*(Opskrift taget fra Mette Lykke's verden på internettet)*

**\*\*\* Husk at rydde op og vaske op efter Jer\*\*\***