



Strandkålsalat – den søde

Ingredienser:

- Strandkål
- Æbler
- 2 citroner
- Flydende honning
- Peber

Fremgangsmåde:

Strandkålen renses og skæres fri for stilke. Bladene skæres i tynde strimler, og citronsaft fra en citron presses ud over. Lad strandkålen trække lidt i saften, da den mørner bladene.

Æblerne skæres i små tern, og overhældes med en dressing rørt sammen af honning og citronsaft. Vend kålen med æbler og dressing, og slut af med kværnet peber på toppen.

(Opskrift tilpasset fra webopskrifter.dk)

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