VEGETARISK

# Svartkålssallad med äpple och parmesan

Kock: **Karin Högberg** Tid: **20 min** Portioner: **4**

20

Svartkålen ja, en favorit hos mig, som ni säkert redan räknat ut. Jag använder den till i princip allt - gräddkokt, i sallad, eller som chips. Här har jag testat en ny sallad med äpple och parmesan.

## INGREDIENSER

1 knippe svartkål, ca 10-12 blad
4 äpplen
0.5 purjolök, den vita delen
3 msk olivolja
0.5 msk riven parmesanost
1 dl flagad mandel
salt och peppar

## GÖR SÅ HÄR

1. Skär bort stjälkarna från svartkålen och skär kålen i ca 2 cm breda bitar.
2. Skär äpplena i klyftor.
3. Dela purjolöken på mitten och skölj väl. Skär den i 1/2 cm breda skivor.
4. Blanda parmesan, olivolja, salt och peppar i en skål och  blanda väl. Ringla dressingen över salladen och strö avslutningsvis över mandeln.