SALLAD

Höstens enda sallad

Kock: **Katrine Loo & Patrik Sers** Tid: **15 min** Portioner:

Denna sallad har Katrine gjort i över 15 år och även gjort den på olika arbetsplatser. Den passar till det mesta, lika god som enkel att göra.

Självklart kan man variera denna sallad i det oändliga, här följer några tips på varianter:
Byt apelsinjuicen mot äppelmust, äppelbitar mot färsk apelsin eller clementiner, kanske färsk annans om man råkar ha det över.
Pumpafröna kan rostas och saltas och/eller kan man strö över rostad mandel eller solrosfrön. Skippa fröerna, blanda rivet med majonnäs eller cremefraiche så har du en kålrots-slaw. Ja med denna grund är det bara din fantasi som sätter gränserna.

INGREDIENSER

15

1 st handstor kålrot
2 st morötter
1 st stort äpple
0,5 tsk salt
2 msk rapsolja
1 dl färsk apelsinjuice
pumpafrön

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att skala rotfrukterna.Riv hälften på den grova sidan på rivjärnen. Man kan absolut riva morötterna på fina sidan om man önskar ännu saftigare sallad.

2. Lägg rivet i en stor bunke, tärna äpplet och lägg i det också.

3. Blanda apelsinjuicen, oljan och saltet i en skål. Häll det över de rivna grönsakerna och äpplet.Blanda runt och smaka av.
Strö över pumpafrön innan servering.