



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 rostatas 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

- 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.