VEGETARISK

Grönkålssallad med apelsin & granatäpple

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **15 min** Portioner: **6**

15

En riktigt snabb sidosallad till julbordet som både är fräsch, enkel och hälsosam. Sprängfylld med C-vitamin, A-vitamin och järn.

INGREDIENSER

400 g strimlad grönkål
3 st apelsiner
1 st granatäpple
2 msk kallpressad rapsolja

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg den strimlade grönkålen i en stor skål eller bunke. Riv skalet fint på en av apelsinerna och pressa över saften över grönkålen.

2 Skär av ändarna på apelsinerna som är kvar. Ställ apelsinen upp och skär av skalet så att du får bort allt det vita. Dela apelsinen och ta bort det vita i mitten. Tärna sedan apelsinerna i lagom stora bitar och lägg i skålen med grönkål.

3 Dela granatäpplet på mitten och slå på baksidan med en sked för att få ut granatäpplekärnorna. Ringla sedan över kallpressad rapsolja och blanda alltsammans.