



## Grønkålssalat med æble

(frit efter Katrine Klinken i Suhrs Kogebog)

Type: Tilbehør

Antal pers: 4

### Ingredienser:

200 g grønkål

2 madæbler

fintrevet skal af  $\frac{1}{4}$  -  $\frac{1}{2}$  appelsin (smag)

### Til dressing:

1 spsk. citronsaft

1 appelsin ( $\frac{1}{2}$  af skallen fintrevet) samt saften

$\frac{1}{2}$  spsk. honning eller ahornsirup

$1\frac{1}{2}$  dl piskefløde (evt mindre)

Salt og peber

### Fremgangsmåde:

Vask grønkålen og rib den. Hak den fint med kniv eller kør den på køkkenmaskinen. Den skal være ret finthakket.

Skær æblet i små tern, alternativt kan de også køres på maskinen, men det er lækrere med ganske små tern. Bland grønkål og æblestykker.

Rør dressingen sammen og hæld over.

Lav rigeligt! Den smager guddommeligt godt, - også dagen efter.