

inköpslistan.se

Av: Henrik Hägglund

4 port

Grönsaker, Tillbehör, Budget, Lättlagat, Vegetariska

KÅLSALLAD SAME SAME BUT DIFFERENT

Ingredienser

1 huvud spetskål
(el. halvt vitkålshuvud)
1 st chili, röd
1 msk soja *(ljus)*
1 tsk fisksås
1 msk rapsolja *(kallpressad)*
1 tsk sesamolja
1 kruka koriander

Gör så här

Skär kålen i klyftor och ta bort den hårda roten.
Strimla kålen fint (tex med osthyvel eller mandolin)
Blanda samman soja, fisksås, rapsolja och sesamolja till en dressing.
Hacka chili och koriander och blanda ner i dressingen.
Häll dressingen över kålen och rör runt blandningen noggrant.
Kålsalladen kan med fördel dra i rumstemperatur en timme.

Väldigt god att servera till grillad eller ångkokad fisk i asiatisk stil.