



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Övrigt, Tillbehör, Budget, Lättlagat, Vegetariska

PIZZASALLAD

Ingredienser ▮

300 g vitkål (- 500 g)
1,5 msk rapsolja
2 msk ättika (*el vitvinsvinäger*)
1,5 tsk strösocker (-2)
1 krm svartpeppar
2 krm salt
1 nypa ital. salladskrydda
1 nypa oregano
1 nypa vitlökspulver
1 st paprika, röd (*strimlor, inlagd*)

Gör så här ▮

Strimla vitkålen tunt med hjälp av t.ex. en osthyvel. Lägg den i ett durkslag och häll över kokande vatten, så kålen slaknar en aning. Lägg över den i en skål (inte metall) och tillsätt resterande ingredienser. Blanda väl. Vill man ha kålen ännu mjukare kan man "dunka till den lite" med en mortel, så tränger ättikslagen in lite fortare i kålen. Ställ den kallt och servera tidigast ett par timmar senare, gärna dagen eller ett par dagar senare.