

inköpslistan.se

Av: Emelie Pauli

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.