

# nr. 18

*Salaten her er en af mine absolutte favoritter. Hvert år ved denne tid er rødkålen fantastisk og de skønne Amarena kirsebær er til at finde i butikkerne. Hos os plejer vi at sige at vi "først spiser salaten til hovedretten - og så til dessert." Den rummer nemlig alle smagsnuancer, den knaser sprødt, og den dufter af marcipan på en måde så man ikke er tvivl om at juleh står for døren.*

## Rødkålssalat med Amarena kirsebær

Udstyr: mandolinjern

Til 4 personer

### Salat:

1/4 rødkålshoved  
Syltede Amarena kirsebær  
Pistacienødder

### Dressing:

Sirup fra kirsebærrene  
Hvid balsamico  
Lidt olivenolie



Rødkålen rives ganske fint på mandolinjernet. Har du ikke et mandolinjern, så skærer du rødkålen så tyndt du kan. Ikke hakke i småstykker som til traditionel rødkål!

Bland dressingens så den smager dejligt, sødt og syrligt og hæld den straks over rødkålen. Bemærk det smukke farveskifte, som kun er med til at gøre salaten endnu mere appetitlig.

Når salaten har trukket 15-30 minutter, anrettes den i en skål og pyntes med kirsebærrene og de afskallede pistacienødder lige inden servering.

Salaten er lækker alene eller til f.eks. små frikadeller med feta og persille. Velbekomme!®

# SKÆRTOFT MØLLE