

Rosenkålsalat Anne Hjernøe

Rosenkål

- 400-500 g rosenkål
- koldpresset jomfruolivenolie
- flagesalt efter smag
- ca. 3/4 dl vand
- 100 g mandler
- 3 forårsløg

Dressing

- 1 stor spsk. mayonnaise
- 1 stor spsk. grov sennep
- 4-5 spsk. koldpresset jomfruolivenolie
- 2 spsk. æbleeddike
- 1 spsk. ahornsirup

Gør rosenkålen i stand og halvér dem.

Steg dem i en god slat olie, til de begynder at få farve.

Drys med lidt salt og steg dem et minut til. Hæld derefter en slat vand på, rør kålene godt igennem og steg til vandet er fordampet.

Smut mandlerne og hak løget.

Rør alle ingredienserne til dressingen sammen til den er ensartet, smag den til med salt og peber.

Kom de varme rosenkål i dressingen sammen med mandler og forårsløg, spis mens de er lune.