

Kålsallad med saffransdressing



Källa: Fresh Start

Tillagningstid: 20 minuter ••

150 g	grön- eller svartkål
100 g	rödkål
	Salt
1 pkt	saffran
1 ½ msk	äppelcidervinäger
1 msk	flytande honung
	Olivolja
1-2	apelsiner
2	färska fikon
2	torkade eller färska fikon
3	torkade aprikoser
½ dl	rostade hasselnötter
½	granatäpple
	Flingsalt

1. Ansa och strimla grönkålen eller svartkålen grovt. Finstrimla rödkålen.
2. Förväll grön- eller svartkålen cirka 30 sekunder i kokande saltat vatten. Häll av och skölj i kallt vatten. Låt rinna av på en ren kökshandduk.
3. Vispa ihop saffran, vinäger, honung och 1 msk olja. Smaka av med salt. Dressingen ska ha en god balans mellan syra, sötma och sälta för att väcka liv i saffranssmaken.
4. Skala apelsinerna och ta bort skinnet från varje klyfta med en kniv. Skär fikonen i skivor eller hacka de torkade. Hacka nötterna.
5. Varva kål, apelsin, fikon, torkad frukt, nötter och granatäpplekärnor på ett fat. Ringla över dressing och strö över flingsalt.