

Rödkålssallad med ingefära, rostade nötter, päron och dadlar



Källa: *Alt for Damerne*

Tillagningstid: 20 minuter ••

400-500 g rödkål
2 stjälkar bladselleri
75 g hasselnötter
1 apelsin, saften
4 msk balsamvinäger
3 msk flytande honung
1 tsk finriven ingefära
2 päron
75 g dadlar
50 g torkade tranbär
Lite salt och malen torkad chili
En halv knippa bredbladig persilja

1. *Strimla rödkålen fint och skär bladselleristjälkarna i tunna skivor. Hacka hasselnötterna grovt och rosta dem gyllenbruna i en torr stekpanna.*
2. *Rör ihop apelsinsaft med balsamvinäger, honung, ingefära, salt och lite chili.*
3. *Kärna ur päronen och skiva dem. Skär dadlarna i mindre bitar.*
4. *Blanda rödkål med dressing, päron, dadlar och tranbär. Smaka ev. av salladen med lite mera syrligt eller sött (balsamvinäger eller honung) samt med lite salt och peppar.*
5. *Strö hackade rostade hasselnötter och persilja över salladen.*