

Grönkålssallad med primörer och salamichips

Inte bara en urläcker sallad utan även riktigt god. En underbar mix av grönkål, morötter, parmesan och salamichips.

Gör så här:

- Börja med att skala morötterna, dela dem på längden, ringla lite olja, salt/peppar över. Rostas i ugn cirka 20 minuter på 200 grader.
- Skölj av och massera grönkålen väl. Lägg dem på en plåt, ringla lite olja och strö lite salt över dem. Rosta i ugn i max 5 minuter.
- Placera grön/rödkålen i en skål och fyll på med Salamichips, morötter, Physalis och grönkål.
- Hyvla rikligt med Grana Padano över salladen och sprinkla lite sesamfrön som avslut.
- Fåroströra: Lyft ur fårosten, mixa innehållet med cremefraiche. Lägg ner fårosten i såsen. Smaka av med salt och peppar.



Ingridienser

1 påse grönkål
1 näve rödkål
6 st morötter
3 dl creme fraiche
1 förp. mykonos fårostsallad
1 ask physalis
1 paket salamichips
Parmesan
Sesamfrön
Salt och peppar



Mykonos fårostsallad



Salamichips Classic



Parmigiano Reggiano 16+ mån.