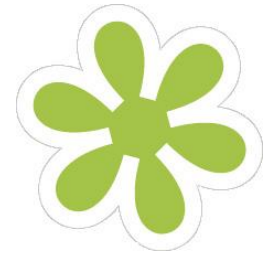


# Råkost af savojkål



½ Savojkål.  
2-3 Æbler.  
1 stk. Porre.  
½ glas Soltørrede tomater (med olie).

Grønsagerne skylles. Porren skæres i tynde skiver, æblerne skæres i kvarte, kernehuset fjernes, og æblerne groft. Kålen snittes tyndt, og blandes sammen med porre og æbler blandes.

De soltørrede tomater blendes fint, kom 1-2 spsk af olien fra tomaterne i. Bland de blendede tomater sammen med grønsagerne, og lad salaten kan trække et par timer inden serveringen.

En mættende salat som kan laves i god tid inden den skal serveres. Salaten er også god dagen efter, hvis der skulle være en rest tilovers.



Velbekomme  
*Helle Juul*