

# JULENS FAVORITER



## RÖDKÅLSSALLAD MED APELSIN, RUSSIN, VALNÖTTER OCH NAKENKORN

Recept av: Hanna Bergström  
4 portioner

### INGREDIENSER

Nakenkorn  
Lagerblad  
Rapsolja  
Senap  
Saft & skal från en apelsin  
1 tsk honung  
Salt & peppar  
Äppelcidervinäger  
Rödkål  
Russin  
Valnötter

### GÖR SÅ HÄR:

Koka nakenkornen i dubbel mängs vatten med salt och ett lagerblad tills de mjuknat, men fortfarande är något al dente, cirka 30 minuter. Låt svalna

Blanda en rejäl skvätt rapsolja med ett par teskedar god senap, saft och skal från en apelsin och en tesked honung i en skål. Smaka av med salt och peppar. Tillsätt någon matsked vinäger om du vill ha en syrligare dressing.

Strimla rödkålen tunt med kniv eller mandolin. Massera in dressingen i kålen. Tillsätt nakenkornen och en näve russin.

Hacka valnötterna grovt. Rosta i en torr panna tills de börjar få färg. Strö nötterna över salladen.