



# Spændende julesalat med granatæble

Denne nemme og meget velsmagende salat kombinerer julesalatens bitterhed med frugternes sødme. Servér den gerne til kylling, and, svinekød eller grillet laks.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

**Tilberedningstid:** 15 minutter

**Antal personer:** 4

## Ingredienser

- 3-4 julesalathoveder
- 1 æble
- ½ appelsin
- ½ rød peber
- 1 spsk. ekstra jomfruolivenolie
- Lidt havsalt
- 2 spsk. hakket dild
- Evt. lidt granatæblekerne til at drysse på



## Til denne ret anbefaler vi



**Quinta do Pêgo Ekstra Jomfru Olivenolie, ½ l.**

Quinta do Pêgo

Douro, Portugal, Portugal

Varenr. 4009628



**Centifolia Rosé**

La Bastide Saint Dominique

Rhône, Frankrig

Varenr. 1518336



**Murphy-Goode Chardonnay**

Murphy-Goode Winery

Californien, USA

Varenr. 6445236



## Fremgangsmåde

Del og skyld julesalatbladene i koldt vand. Dup dem tørre og skær dem i mundrette bidder. Skær æble, appelsin og rød peber i små tern. Rør sammen i en skål, dryp olivenolie over, og drys salt på. Pynt gerne med granatæblekerner og dild. Værsgo.