Spidskålssalat med mandler

Denne salat er god til fx svinemørbrad eller til grillet flæskesteg, men også til stegt kylling. Tænk, at noget så sundt kan smage så godt!

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 15 minutter
Antal personer: 4

Ingredienser

- ½ spidskål (halveret på langs)
- 3 forårsløg
- 1 håndfuld saltede mandler

Sennepsdressing:

- 1 dl ekstra jomfruolivenolie
- 5-6 spsk. citronsaft
- 1 spsk. sennep (fx Dijon eller Arfmanns)
- 1 tsk. soyasauce
- ½ tsk. havsalt
- ½ tsk. friskkværnet peber

Til denne ret anbefaler vi

Quinta do Pégo Ekstra Jomfru Olivenolie, ½ l.
Quinta do Pégo
Douro, Portugal, Portugal
Varenr. 4009628

Weissburgunder Trocken
Spindler Lindenhof
Pfalz, Tyskland
Varenr. 4255336

Arrogant Frog Rosé
The Humble Winemaker
Languedoc, Frankrig
Varenr. 1520336

Mâcon-Fuissé Vers Chanes
Domaine Sebastien Giroux
Bourgogne, Frankrig
Varenr. 1545636

Fremgangsmåde

Dressing: Rør citronsaft, sennep, soyasauce, salt og peber sammen i en lille skål. Kom derefter langsomt olivenolie i til sidst. Rør godt, smag til og juster evt. med mere olie, salt eller citronsaft. Dressingen holder i flere dage i køleskabet.

Skyld spidskålen i koldt vand, og skær den i ultratynde strimler på tværs. Kom dem i en salatskål. Skyld forårsløgene, skær dem i skiver (både det hvide og det grønne) og kom dem i salaten. Hæld 4-5 spsk. af dressingen på salaten. Bland og drys til sidst mandlerne på toppen.

Sæt gerne den resterende dressing på bordet.