



Rødkålssauté med appelsin og valnødder

Denne salat passer godt til mange vinterretter og er helt perfekt til juleand og flæsketeg. Se også vores opskrift på langtidsstegt and og vores lækre flæsketeg opskrift her.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 30 minutter

Antal personer: 6

Ingredienser

- ½ frisk rødkål
- 2 usprøjtede appelsiner
- 100 g valnøddekerner
- ½ dl balsamico eddike
- 2 spsk. honning
- Salt og friskkværnet peber
- Lidt ekstra jomfruolivenolie, fx fra Quinta do Pégó

Fremgangsmåde

Snit rødkålen i fine strimler. Riv skrællen af appelsinerne, helst med et julienne-jern. Skær resten af skrællen af og kassér den. Skær fileterne ud af appelsinerne uden at få hinderne med. Pres saften ud af hinderne. Varm en sauterpande op med lidt olie. Svits rødkålen hurtigt af sammen med appelsinskallen og kom det i en skål. Kog en lage af Balsamico, honning og appelsinsaft. Vend lagen i rødkålen sammen med appelsin-fileterne og valnøddekernerne. Smag til med salt og peber. Rødkålen lunes let inden servering.



Til denne ret anbefaler vi



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

Quinta do Pégó

Douro, Portugal, Portugal

Varenr. 4009628

