



Grønkålssalat med Danablue, ristede valnødder og pærer

Grønkålssalat med Danablue, ristede valnødder og pærer passer godt til en sprød hvidvin med lidt restsødme.

Opskrift af: Briand Funder

Tilberedningstid: 25 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- 200 g frisk grønkål uden stokke
- 100 g Danablue eller lignende blåskimmelost
- 1 Conference pære
- 50 g valnødder
- 2 tykke skiver rugbrød til croutoner
- Honning, grov sennep, æble-eddike og olivenolie



Til denne ret anbefaler vi



Riesling J.R. Feinherb

Weingut Josef Rosch

Mosel, Tyskland

Varenr. 4262136



Pinot Gris Tradition

Vins Sipp Mack

Alsace, Frankrig

Varenr. 1524436



**Grüner Veltliner, Loiser Berg
Erste Lage**

Weingut Bründlmayer

Kamptal, Østrig

Varenr. 4421136



**Riesling Trocken, Dhroner
Hofberg**

Weingut Josef Rosch

Mosel, Tyskland

Varenr. 4265236



Fremgangsmåde

Pluk grønkålen i små stykker, skyl det grundigt og lad det ligge i koldt vand en times tid. Rugbrødet skæres i tern og ristes i lidt smør på en pande, til de er sprøde. Valnødderne skylles i koldt vand, tørres og hakkes groft med en kniv. Ristes sprøde i lidt smør på en pande. Pæren skæres i tynde både og osten skæres eller brækkes i små stykker.

Dressingen: 1 spsk. honning, 1 spsk. grov sennep, 1 spsk. æbleeddike piskes sammen med 2 spsk. jomfruolivenolie eller valnøddeolie. Smag til.



Grønkålen tages op af vandet og tørres godt i et klæde. Anret kålen i en smuk skål eller et fad og drys de andre ingredienser over med "guds" hånd. Lige inden servering hældes dressingen over.

Salaten kan bruges som selvstændig ret eller som en del af en buffet.