

Kabbe Salat

Antal personer 24.

8 kg. klør
4. bündelt Dild
4. spsk havsalt
4. spsk smøkeke
4. store Fennikel el 8. små Fennikel
16. stilke Bladselleri
4. Håndfulde ærter
12 spsk citronolie
4. tsk citronpeber
Havsalt og peber

Kog Kabbe klørne i kogende vand dilsat dild salt og smøkeke. Kog klørne i 20 minutter og sluk herefter for varmen. Lad klørne bræke i 20-25 minutter. Hæld vandet fra og afkøl klørne.

Brug bagsiden af en ske til at slå på klørne, hagesov, når man skal slå hatten af et æg.

Snit fennikel helt fint på et mandolinjern.

Gør toppen af fennikel. Sker blegselleri i bitte små tern. Bland kabbeklør med fennikel, blegselleri og ærter. Rør citronolie og citronpeber.

Pynt dressingen over. Smag til med salt og peber. Pynt salaten med hakket fennikel top.

Server kabbesalaten med ristet brød.