

Råkost af kål med frugter og Cashewnødder.

Tilbehør til 4 personer

1 lille hvidkål evt. savojkål eller grønkål

2 tsk. Salt

2 tsk. Sukker

2 æbler

50 g. saltede cashewnødder

50 g. soltørrede tranebær

Dilddressing

1 bundt dild

2 spsk. Olivenolie

2 spsk. Citronsaft

2 spsk. Piskefløde

1 tsk. Dijon sennep

Halver kålen, fjern stokken og snit kålen fint. Drys kålen med salt og sukker og lad den stå på køkkenbordet mens det øvrige tilberedes.

Halver æblerne, fjern kernehus og skær dem i tern.

Hak dild. Rør olie med citronsaft, fløde og sennep og vend dild i dressingen.

Vend kål med dressingen og bland godt. Vend til sidst æbler, nødder og soltørrede tranebær i salaten.