

Citrusallad MED kål & KIKÄRTOR

4 portioner • 45 minuter

Ingredienser

100g grönkål
Ca 230g avrunna kikärter
300g brysselkål
2 apelsiner
1/2 granatäpple
2msk olivolja
Citronsaft
Salt
Peppar

Gör så här

Sätt ugnen på 200 grader. Blanda samman kikärter, en skvätt olivolja, salt och peppar. Rosta kikärtorna i ugnen i 30-40 minuter.

Massera under tiden grönkålen med olivolja och citronsaft. Skiva apelsinerna och kärna ur granatäppet.

Halvera brysselkålen och stek tills dess att den fått lite färg och mjuknat.

Låt brysselkål och kikärter svalna något innan allt blandas samman. Njut av salladen som den är eller som tillbehör på julbordet.

