



Cremet grønkålssalat med nødder og rosiner

Som nævnt er det supervigtigt at gøre grønkål spiselige. Jo finere snittet de bliver, des bedre bliver resultatet, så frem med blenderen. Husk at skære stokken fra.

Grønkål uden stok
Rosiner
Hasselnødder eller mandler
Fløde eller soyafløde
Evt. citronsaft

Skyl grønkålen godt og hak den groft med en kniv. Kom grønkålen i en foodprocessor. Blend grønkålen godt – det er her, det kan være lidt svært (blendes den for meget, bliver den nærmest pestoagtig, når først fløde og nødder er tilsat. Og det er ikke meningen). Tilsæt rosiner og mandler eller nødder. Blend igen ganske kort, da det er bedst, hvis nødder/mandler kun er grofthakkede. Til sidst kommes fløden i, og her skal du være vågen, for resultatet skal gerne være en saftig grønkålssalat. Blendes 2-3 sekunder. Blendes der få sekunder for længe, bliver fløden stiv og salaten ligeså. Det smager ganske udmærket, men ser slet ikke lige så flot ud, som når fløden kun lige er ”vendt i”.

Serveres i en smuk skål.

