



Grønkålssalat med jordskokker

Haver til Mavers klassiker

Antal: 4-6 personer. **Sæson:** Oktober-marts

Læs opskriften igennem
og fordel opgaverne,
så alle har noget at lave.

I skal bruge

4 stilke grønkål

5 jordskokker

1 æble

Til dressing

1 tsk grov sennep

1 spsk æbleeddike

3 spsk olie

1 tsk salt

¼ tsk peber

½ spsk honning

Sådan gør I

- 1 Vask grønkålen grundigt og pluk bladene af stokken.
- 2 Vask jordskokkerne grundigt i en skål med koldt vand, så I får al jorden af. I behøver ikke at skrælle jordskokkerne.
- 3 Skær grønkålen i tynde strimler. Læg grønkålen op i en skål og klem og kram den med hænderne ca. 20 gange. Dette gør grønkålen mere blød og saftig.
- 4 Skær jordskokkerne i tynde skiver.
- 5 Vask æblerne og skær dem i tynde både eller små tern.
- 6 Når I skal lave dressingen skal I blande sennep, æbleeddike og olie sammen og smage til med salt, peber og honning.
- 7 Bland grønkål, æbler og jordskokker med dressingen og smag på grønkålssalaten igen - måske skal den have lidt mere salt eller peber.

“Jeres egne ideer”

- hvordan vil I være kreative
med denne ret?

★ TIP ★

Når I kommer hjem: Det smager godt, når man drysser ristede solsikkekerner, sesamfrø eller nødder på grønkålssalaten. Salaten er også rigtig lækker at bruge som topping til en jordskokke-kartoffelsuppe.