



Räksallad med pepparrot, äpple, rödkål och grönkålscrunch



Gilla 0

[Dela](#)

Kanske världens krispigaste sommarsallad.

Denna krispiga sallad är ett måste i sommar. Den dressade salladen med smak av pepparrot, äpple och rostad lök är underbart god en varm sommardag.

Så här gör du:

1. Blanda äppelkoncentrat, vatten och socker. Rör tills sockret löst sig. Tillsätt strimlad rödkål och låt ligga i minst 1h.
2. Blanda majonnäs med pepparrot. Smaka upp med lite citronjuice och salt.
3. Mixa grönkål i matberedare tills finhackad. Tillsätt rostad lök och pulsa tills allt blandats.
4. Hacka sallad grovt och blanda med strimlad vitkål i en skål. Tillsätt lite majonnäs i taget och blanda runt tills du är nöjd med mixen.

Lägg salladen på en tallrik. Toppa med skivat äpple, räkor, rödkålen, dill och grönkålscrunchet.

[Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>](#)

Ingredienser

Vintips till detta recept - Big Bossy Jim Chardonnay >>

Receptet är för två personer som förrätt.

2 stora nävar skalade räkor

1 romansalladshuvud

2 dl strimlad vitkål

1,5 dl äpplejuicekoncentrat

1 dl vatten

1 dl socker

3 dl strimlad rödkål

1 grönt äpple

1-1,5dl rostad lök

1 dl mixad grönkål

1 kruka dill

1,5 dl majonnäs (hemgjord eller Hellman's)

0,5 dl fint riven färsk pepparrot

1 citron