

## Jule-pasta-salat (6 pers.)

### ***Ingredienser:***

100 gr. fuldkornspasta  
400 gr. rødkål  
175 gr. rosenkål  
100 gr. æble (gerne Ingrid Marie)  
50 gr. mandler  
1 appelsin (100 gr.)  
½ dl. tørret tranebær  
1 stilk bladselleri.

### **Dressing:**

2 spsk. olie  
2 tsk. finthakket persille  
saft af 1 stor appelsin  
½ tsk. tørret timian  
salt, peber

### ***Sådan gør du:***

1. Kog pastaen efter anvisningen, og lad den blive helt kold.
2. Smut mandlerne og rist dem på en tør pande.
3. Rens og snit rødkål og rosenkål meget fint.
4. Skær æblet i smalle både.
5. Skræl appelsinen og skær den i små tern.
6. Snit bladsellerien i skiver.
7. Bland alle ingredienserne i en skål.
8. Ryst dressingen sammen og hæld den over salaten.

### ***Tips.***

Salaten har godt af at stå og trække før servering.  
Kan evt. tilsættes kogt/stegt kød, f.eks. kold kylling.

Råkost og salater - J

