

Kålsalat med æbler og soyamandler

25 små portioner

Tilberedningstid: 20 min

<p>KØKKENREDSKABER</p> <ul style="list-style-type: none">- 1 Skærebræt- 1 Kniv- 1 stor skål- 1 lille skål- 1 Pande- 1 paletkniv- 1 Teske- 1 Spiseske- 1 Vægt	<p>FREMGANGSMÅDE -Sådan gør du</p> <p>Salat:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Vask hænder2. Vask hvidkålen3. Snit hvidkålen meget fint4. Kom hvidkålen i en stor skål5. Skær æblerne i tern, og kom dem op i skålen6. Hak persillen groft7. Rist mandlerne på panden, panden skal være tør.8. Sluk for varmen når mandlerne har skiftet farve.9. Tilsæt soyasauce til mandlerne og bland det godt. 
<p>INGREIDENSER</p> <p>Salat:</p> <ul style="list-style-type: none">- 1/4 (et kvart) hvidkål- 2 æbler- 2-3 håndfulde bredbladet persille- 30 g mandler- 2 spsk. soyasauce <p>Vinaigrette:</p> <ul style="list-style-type: none">- 4 spsk. olie- 3 spsk. æblecidereddike- 1 tsk honning- 1 tsk sennep	<ol style="list-style-type: none">10. Lad mandlerne køle af.11. Hak mandlerne i mindre stykker12. Bland kål, æbler og persille i skålen <p>Vinaigrette:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Bland olie, æblecidereddike, honning og sennep godt sammen i en lille skål2. Vend vinaigretten rundt i skålen med salaten <p>1. Pynt salaten med soyamandlerne.</p> 

Udarbejdet til 6 Klasse