

Rødkålssalat med tranebær

Vareforbrug: 5 kuverter

1 økologisk rødkål

0,3 kg. Tranebær

0,6 kg. Sukker

2 l. vand

Fremstilling:

Rødkålen skæres over i 4 dele, og de snittes fint og kommes i en skål.

Der laves en sukkerlage af sukker og vand der koges sammen. Den hældes henover rødkålen og tranebærerne vendes i.

Salaten kan serveres kold på julebordet, men den kan også varmes og så serveres til juleanden.

Glædelig Jul
Café Glad
Marianne Kofod Hansen