

Oppskrift

Vossakorv på lun julesalat



Vossakorv på lun julesalat, med grønnkål, appelsin, eple, granateple, rugbrødkrutonger, honningristet gresskarfrø og hasselnøtter, cheddar og yogurtdressing.

1

Slik gjør du

Riv rugbrød i biter og pannestek det i olje med litt salt over. Del appelsin i skiver og eple i båter. Del granateple å ta ut frøene.

2

Lag tilbehør og fordel på fat

Riv grønnkål i biter og pannestek det i litt olje, men den skal fortsatt ha spenst i seg. Grovhakk gresskarfrø og hasselnøtter og stek det i tørr panne til gyllent – hell over honning og vend de så de karamelliseres. Fordel alt dette utover et stort fat.

3

Stek vossakrov

Stek Vossakorv i grove skiver og topp den lune salaten med pølsene og fersk timian. Bland yoghurt med klementinsaft, sukker, salt og pepper og server til julesalaten.

Tips! Du kan lage salaten med og uten vossakorv og det er et fresht alternativ til pinnekjøttet istedenfor den klassiske rotmosen og poteter.

Ingredienser

Du trenger

Vossakorv	1 pk
Grønnkål	2 stk
Appelsin	2 stk
Epler	2 stk
Granateple	1 stk
Rugbrød	4 skiver
Olje	
Gresskarkjerner	50 g

Du trenger

Hasselnøtter	50 g
Honning	2 ss
Cheddar	150 g
Yoghurt naturell	1 dl
Klementiner	1 stk
Hvitt sukker	1 ts
Salt & Pepper	
Timian	1 neve

Allergener

- Gluten
- Nøtter
- Melkeprotein inkl laktose