



Grønkålssalat med granatæble og tahindressing

4 personer

120 g grønkål - ca. 1 stort blad
 $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ granatæble
1 avocado

Dressing:

4 store tsk. tahin
2 tsk. citronsaft med citronskræl
vand til konsistensen passer
evt. lidt salt og peber

Vask og rengør grønkålen grundigt og hak den helt, helt fint. Skær avokadoen i tern og skær granatæblet midt over. Kom granatæblet i en pose og bank på skallen med en grydeske til kernerne falder ned i posen. Ved at løsne kernerne på den måde får du ikke granatæble ud over hele køkkenet og på tøjet. Bland det hele sammen og mix dressingen.

Bonusinfo: Grønkål indeholder bl.a. fibre, antioxidanter, jern og kalk.

Opskriften er venligst leveret af: Trine Vesteraa - www.trinevesteraa.dk