

# RØDKÅLSRÅKOST

Servér rødkålsråkost og tahindressing til alt fra [kylling](#), [and](#) eller [lasagne](#) til [fisk](#), [frikadeller](#) eller [forårsruller](#).

Skøn rødkålsråkost med revet gulerod og æble samt ristede hasselnødder og en spændende tahindressing, der giver et anderledes og eksotisk pift.

•

Til

- 50 g hasselnødder
- 200 g rødkål
- 400 g gulerødder
- 1 æble
- saften af  $\frac{1}{2}$  citron

## TahinDressing

- 1 fed hvidløg
- 50 g tahin
- saften fra  $\frac{1}{2}$  citron
- 4 spsk vand
- evt. 1 tsk spidskommen
- salt
- peber

## FEDTFATTIG

Rist nødderne på en tør pande indtil de begynder at tage farve. Lad dem køle af.

Snit rødkålen meget fint. Skræl gulerødderne og riv dem på den grove side af rivejernet. Bland rødkål og gulerod sammen i en skål.

Skyl æblet og riv det på den grove side af rivejernet. Kom det i skålen og pres citronsaft over. Bland det godt sammen.

Hak de afkølede nødder groft, og drys dem over råkosten eller server dem i en skål ved siden af.

## Dressing til rødkålsråkost

Pil hvidløget og pres det eller riv det på den fine side af rivejernet. Rør det sammen med tahin og citronsaft, indtil massen har en ensartet konsistens. Rør vandet i og smag til med spidskommen, salt og peber.

