

Pizzasallad som på restaurang

Har testat olika recept på hur man får pizzasalladen så god som på pizzerian. Det här är min favorit. Tricket är att man måste "slaka kålen" (hälla kokande vatten över) för att den ska bli mjukare i konsistensen. Förutom att den är god är den busenkel att göra.



Pizzasallad

1 sats

- 1 liter kokande vatten
- ½ vitkålshuvud
- 2 korkar ättika (Perstorps ättika)
- ½ dl solrosolja eller annan matolja
- 5 msk vitvinsvinäger
- ½ dl vatten
- 1 msk strösocker
- 2 msk oregano
- 2 tsk salt
- 1 krm finmalen svartpeppar

Gör så här: Strimla vitkålshuvudet med osthyvel för bästa resultat. Lägg salladen i ett durkslag. Koka upp vattnet och håll det över salladen. Låt rinna av. Håll salladen i en rymlig plastbunke med tätslutande lock. Vispa ihop alla ingredienserna till dressingen i en skål och slå över salladen. Blanda väl. Låt svalna i rumstemperatur. Förvara sedan i kylskåp. Håller i kylskåp 5-7 dagar!



