

Rosenkålsalat med Mango/Appelsincreme

3-4 pers



400-500g rosenkål
1 moden mango
2 spsk. raps- el olivenolie
2 øko. appelsiner (skal og saft)
2 spsk. Tranebær
2 spsk. valnødder
salt

Vask og snit rosenkålen fint i hånden eller i en foodprocessor.
Riv skallen på den ene appelsin og fjern derefter skrællen.
Skær fileterne i små stykker.
Pres saften fra den anden appelsin.
Mangoen skrælles og skæres i små stykker og blendes med olien,
appelsinsaft/skal samt lidt salt.
Bland rosenkålen, appelsinfileterne samt tranebær i en skål.
Vend herefter mangocremen i og pynt med valnødder.