

## Rødkålssalat

½-1 rødkål

4 appelsiner

100 g tørrede tranebær

100 g valnødder

½ tsk. kanel.

½ tsk. allehånde

ca. 3 dl mørk øl

3/4 dl eddike

1 spsk. Honning



Rødkål snittes fint.

Øl og eddike koges op sammen med krydderier, honning og appelsinskal. Lagen skal koges ned til ca. ½ mængde. Den kogende lage hældes over den fintsnittede rødkål. Lad det trække i køleskabet natten over.

Appelsinerne skæres i små både uden hinder. Alt det hvide skal fjernes, hvilket gøres nemmest med en kniv. Overskydende appelsinsaft kommes i rødkålen.

Appelsinfileter og tranebær vendes i den kolde rødkål. Rødkålssalaten anrettes med hakkede valnødder.