

# Raw slaw med grapefrukt

En härligt krispig och riktig färgbomb till sallad som verkligen piggar upp vintermånaderna. Servera salladen som ett tillbehör till din kyckling eller fisk. Eller toppa dina ugnsbakade rotfrukter med dessa för att bidra med både krispighet och friskhet.



## Du behöver:

- 1 påse, 300 g raw slaw
- 2 grapefrukt
- 1 tsk dijonsenap
- 3 msk olivolja
- 1 msk äppelcidervinäger
- 2 msk persilja hackad

## GÖR SÅ HÄR:

Skär ut fina filéer ur grapefrukten, pressa ur all saft ur det som är över av frukten och spara. Blanda dijonsenap med olivolja, äppelcidervinäger och grapefrukt-saften. Smaka av med salt och peppar.

Blanda raw slaw med grapefrukten och senapsdressingen, salta och peppra.

Avsluta med att strö hackad persilja över salladen.



everfresh

Fler smakrika recept finns på [everfresh.se](http://everfresh.se)