

Pizza sallad

Jonny · 2025-02-14



Förberedelsetid

Ca 25 minuter

Svårt

lätt lagat

Portioner

Till pizzan

Description

Recept på klassisk pizzasallad - lyckas hemma med en sallad precis som hos pizzerieorna! Billigt, gott, enkelt.

Ingredienser

- 500-600 gram vitkål
- 1 tsk salt
- 3 msk vitvinsvinäger
- 0.5 dl rapsolja eller olivolja
- 1 msk vatten
- Grovmalen svartpeppar
- Torkad oregano - eventuellt
- Inlagd paprika - eventuellt

Instruktioner

1. Finstrimla vitkålen.
2. Tips -- Du kan med fördel använda osthyveln för att strima kålen!
3. Lägg kålen i en bunke och "massera" in saltet rejält med båda händerna. Låt stå i 20 min
4. Blanda in oljan, vinägern och vattnet i kålen. Krydda med grovmalen svartpeppar efter tycke och smak. Vill du, så kan du även ha med lite torkad oregano eller inlagd paprika. Precis som på pizzeria!
5. Tips – Du gör pizzasalladen helst dagen före servering, och låter den dra sig i kylskåp under natten för bästa smak. Använder du färsk paprika så håller sig salladen fräsch bara någon dag. Med inlagd paprika så klarar sig salladen i flera dagar. Utan paprika så är salladen fräsch i en vecka, om den förvaras kyld.