



Vitkålssallad

ETT RECEPT ENLIGT DIET FOR A GREEN PLANET

RECEPT AV: KOSTENHETEN I SÖDERTÄLJE



En klassiker i skolmatssammanhang. Vitkålssalladen mår bra av att stå och dra några timmer eller längre i kylskåp innan den serveras.

GÖR SÅHÄR

1. Strimla vitkålen fint. Krama kålen med händerna för att få den mjuk.
2. Blanda ättika, vinäger, rapsolja, kryddor och salt och blanda ner i vitkålen.
3. Servera!

INGREDIENSER

4 portioner

½ vitkålshuvud
4 msk ättika 12%
2msk äppelcidervinäger
6 msk rapsolja
Svartpeppar och salt
Ev. lite oregano

50 portioner

6 st vitkålshuvuden
8 dl ättika 12%
4 dl äppelcidervinäger
6 dl rapsolja
Svartpeppar och salt
Ev. oregano

OM DIET FOR A GREEN PLANET

Diet for a Green Planet är ett koncept som tar hänsyn till hållbarhet inom flera områden och innehåller kriterier som bidrar till en mer hållbar livsmedelsproduktion. Södertälje kommun har länge arbetat enligt konceptet, vilket har etablerat kommunen som ledande i landet när det gäller hållbarhet i de offentliga måltiderna. Läs gärna mer på hemsidan dietforagreenplanet.se, som projekt MatLust står bakom.

