

# Krämig Blomkålssallad

## KRÄMIG BLOMKÅLSSALLAD

Ger 4 portioner

### TILLAGNINGSTID:

30 minuter\*

### SÅS

2,5 dl cashewnötter, blötlagda i minst 4 timmar

2 msk äppelcidervinäger

2 msk pressad citron

4 msk vatten

1 msk dijonsenap

1 tsk himalayasalt

2 st klyftor pressad vitlök

### SALLAD

600 g blomkål

0,5 dl finhackad rödlök

2 st salladslök

6 st rädisor

1 st stjälk, stjälkselleri

1 msk hackad dill

1 tsk finhackad chili

himalayasalt

nymald svartpeppar

### HUSGERÅD

Bunke

Måttsats

Stavmixer

Kniv

Kastrull

# Krämig Blomkålssallad

\*Tiden för blötlaggnen av cashewnötterna är inte medräknad.

Allergiinformation: Receptet innehåller cashewnötter och senap.

Inlägget innehåller reklam genom annonslänkar för [Bodystore](#), [Hemköp](#) och [Bagaren & Kocken](#).

# Krämig Blomkålssallad

## Krämig Blomkålssallad

Ett underbart gott alternativ för den klassiska potatissalladen är denna krämiga blomkålssallad. Fantastiskt god och passar lika bra på buffébordet som ett gott tillbehör vid dina grillkvällar.

Nästa gång du tänker potatissallad så tänk Krämig Blomkålssallad och våga testa något nytt.

Gör ett besök och läs mer om våra tankar kring receptet [Krämig Blomkålssallad på Bloggen](#).

### Så här gör du:

- Förbered och blötlägg cashewnötterna i minst 4 timmar men gärna över natten

#### Såsen

- Häll av vattnet som du blötlagt [cashewnötterna](#) i och skölj dem väl
- Lägg cashewnötterna i en hög mixerkanna eller bunke
- Mät upp och tillsätt [äppelcidervinäger](#), saft från pressad citron, vatten och dijonsenap
- Mixa till en slät och krämig sås (om du tycker såsen är för tjock så tillsätt lite extra vatten)
- Tillsätt salt och pressa ner vitlöksklyftorna
- Mixa lite till
- Nu är såsen klar att användas

#### Salladen

- Dela blomkålshuvudet i mindre buketter
- Ånga eller koka blomkålen mjuk
- Skala och finhacka rödlöken
- Lägg ner i en stor bunke
- Skölj och strimla/skär salladslöken, stjälkselleri och rädisorna i önskad storlek
- Tillsätt med rödlöken
- Vänd ner blomkålen
- Tillsätt hackad dill, vi använde frusen, och den finhackade chilin
- Vänd ner försiktigt
- Häll över såsen och blanda samman till en krämig blomkålssallad
- Smaka av med salt och nymald svartpeppar

Låt salladen stå i kylskåpet någon timme innan du serverar den så att alla smaker har satt sig.

Toppa med ytterligare lite strimlad salladslök och lite nymalt svartpeppar innan servering.

Ät och Njut!

# Krämig Blomkålssallad



Denna härligt krämiga Blomkålssallad blev snabbt en favorit här hemma Under vårt tak. Hoppas den blir en favorit även hemma hos dig!

Vill du ta del av fler goda recept till dina grillkvällar så ta en rundtur här i Paleoskafferiet. Här hittar du många [goda grillrecept](#).

Ren och naturlig mat är fantastiskt!

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore](#), [Hemköp](#) och husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken](#)



**Paleo för ett hälsosammare liv!**

*Jenny & Magnus Andersson*

Licensierade kostrådgivare inom Paleo och lågkolhydratkost, kokboks författare samt hälso- och matinspiratörer.

Ren och naturlig mat ligger oss varmt om hjärtat. Vi har funnit vår väg till hälsa genom Paleo och brinner nu för att hjälpa andra med kost och hälsa genom ett ursprungsperspektiv.

---