

Raw kålsallad

RAW KÅLSALLAD

För precis så många du önskar

Efter tycke & smak vitkål

Efter tycke & smak rödkål

Efter tycke & smak grönkål

Efter tycke & smak saft från citron

Efter tycke & smak himalayasalt/havssalt

Efter tycke & smak svartpeppar

HUSGERÅD

Kniv

alt. Osthyvel

Bunke

Raw kålsallad

Raw kålsallad

Helt raw, fantastiskt god och väldigt matig. En sallad för alla tillfällen!

Så här gör du

- Strimla önskad mängd vitkål och rödkål, går utmärkt att använda osthyvel (blir väldigt finstrimlat och man behöver inte så mycket kål som man kanske tror)
- Riv ner grönkålen i mindre bitar
- Lägg allt i en bunke och rör runt så att det blandar sig väl
- Dela citronen och pressa saften över salladen
- Salta och peppra
- Blanda runt

Nu har du en underbar Raw kålsallad som kan avnjutas precis som den är eller som ett riktigt gott tillbehör.

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore](#)