



Kålsalat med yoghurtdressing

Ingredienser

- ♥ 200 g hvit kål
- ♥ 200 g rød kål
- ♥ 0,5 rødløk
- ♥ 4 vårløk
- ♥ 1 bunt frisk bladpersille

Yoghurtdressing:

- ♥ 200 g gresk yoghurt
- ♥ 1 dl olivenolje
- ♥ 1 sitron, presset saft
- ♥ 2 ss flytende honning
- ♥ 2 fedd hvitløk, presset
- ♥ kvernet salt og pepper



Fremgangsmåte

Finn frem hvit kål og rød kål.

Finn frem rødløk, vårløk og bladpersille.

Kutt opp alle ingrediensene i tynne strimler.

Ha dem i en stor rørebolle.

Rør sammen ingrediensene til yoghurtdressing.

Bland dressing godt sammen med kålsalaten.

Ha kålsalaten over i en serveringsbolle. La kålsalaten stå kjølig i minst 30 minutter før servering (se tips).

Tips

♥ Hvis du ønsker en lettere yoghurtdressing, kan du redusere mengden olivenolje og heller øke mengden gresk yoghurt.

♥ Kålsalaten bør serveres samme dag, men kan gjerne gjøres klar en time før servering. Da mykner kålen av dressingen, og kålsalaten blir mye bedre. Oppbevares kjølig frem til servering.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kalsalat-med-yoghurtdressing>