



# REGNBÅGSSALLAD

## INGREDIENSER

- 250 g morötter, skalade och skurna i 1 cm stora bitar
- 370 g blomkål, skurna i små buketter
- 285 g broccoli skurna i små buketter
- 225 g päron, urkärnade och skurna i 1 cm stora bitar
- 250 g rödbetor, skalade och skurna i 1 cm stora bitar
- 100 g olivolja
- 30 g äppelcidervinäger
- 1 mogen mango, skalad och skivad
- Saft från 1 lime
- 1 schalottenlök, skalad och finhackad
- 1 tsk salt
- ½ tsk svartpeppar
- 30 g koriander, finhackad

## TILLAGNING

1. Blanda morots- blomkål-, broccoli-, päron- och rödbetsbitarna i den stora blandskålen.
2. Dressing: håll olivoljan, äppelcidervinägern och limejuicen i en matberedare eller mixer och tillsätt mango, schalottenlök, salt, peppar samt koriander. Pulsera 5–6 gånger så att allt blandas. (Om du inte har en matberedare eller mixer mosar du mangon i den medelstora blandskålen tills du har en jämn pasta. Sedan blandar du i övriga dressingredienser och vispar tills de är väl blandade.)
3. Håll dressingen över grönsakerna, blanda väl och servera.