



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

# Kernesalat med granatæblekerner og ristede røgede mandler

Opskrift til 10 personer

## INGREDIENSER:

400 g Tørsleffs Hvedekerner, økologiske  
5 forårsløg, skåret i tynde ringe  
2 granatæbler  
150 g Villa Verde Mandler, ristede & røgede  
Persille, friskhakket

## Marinade:

Tabasco® Green Pepper Sauce  
ReaLemon  
Monini Jomfru Olivenolie, Extra  
Salt  
Peber

## TILBEREDNING:

Kog hvedekernerne efter emballagens anvisning, og skyl dem i koldt vand.  
Bland de afkølede kerner med forårsløg, granatæblekernerne, mandler samt persille.  
Bland marinaden og vend den i salaten.



## TIPS

- Salaten smager også dejligt med andre korn typer. Prøv f.eks. Tørsleffs Perlespelt og -byg.

