



## Blomkålssalat med pære og stegte kapers

### Det skal du bruge:

1 mellemstort blomkål

3 pærer

1 lille glas kapers

2 spsk rapsolie

1-2 spsk grov sennep

1 spsk honning

½ dl æblecider eddike eller hvid balsamico

1 dl rapsolie

Salt

Peber

### Sådan gør du:

Varm olien op på en pande ved middelvarme og tilsæt de drænedede kapers. Steg ved middelvarme til kapersene bliver gyldne og lidt sprøde. Læg de færdige kapers på et stykke køkkenrulle, så det kan suge eventuel overskydende olie, og sæt til side.

Skær bladene og stokken fra blomkålen. Del den i større buketter og skær hver buket ud i tynde skiver, ca. 2-3 mm tykke.

Skær pærerne i kvarte og fjern kernehuset. Skær stykkerne i tynde skiver og bland dem med blomkålen.

Pisk sennep, honning, eddike og olie sammen til det tykner lidt. Smag til med salt og peber.

Vend blomkål og pærer med sennepsvinaigretten og pynt salaten med de stegte kapers.

