**FARVERIG KÅLSALAT MED PERSILLEYOGHURT**

**Ingredienser**

(Til 4 personer)

300 g renset, snittet hvidkål

300 g renset, snittet rødkål

2 tsk sukker

1 tsk salt

100 g tørrede abrikoser

2 æbler

50 g mandler

50 g tørrede tranebær

Persilleyoghurt:

1 bundt persille

2 dl yoghurt naturel

1 spsk mayonnaise

1 spsk sød sennep

Salt og peber

**Vejledning**

Vend den finsnittede kål med salt og sukker. Kram kålen godt og lad den stå, mens det øvrige tilberedes.

Hak abrikoserne.

Skær æblerne i kvarte, fjerne kernehus og skær æblerne i både.

Rist mandlerne gyldne på en tør pande og hak dem.

Skyl og hak persillen.

Rør yoghurt med mayonnaise, sennep og persille.

Smag dressingen til med salt og peber.

Vend kålen med dressing, abrikoser, æbler og tranebær.

Drys mandlerne over salaten.