

# BBQ minikøller med speltsalat

4 Portioner

20 stk. Danpo BBQ minikøller

## Speltsalat

250 g speltkerner ukogte

250 g grønkål, grofthakket

125 g rødløg i tynde både

50 g soltørrede tranebær

150 g feta i brudstykker

## Dressing

1½ spsk. grovkornet sennep

2 spsk. honning

0,25 dl. lys balsamico eddike

0,75 dl. oliven olie

Salt og frisk kværnet peber

## Tilbehør

Groft brød

## Tilberedning

Tilbered minikøller efter anvisning på pakken.

Kog speltkerner efter anvisning og lad dem blive kolde.

Bland de øvrige ingredienser sammen til speltsalaten.

Pisk alle ingredienser sammen til dressingen og vend den i speltsalaten. – Pynt med revet citronskal.

Server lune minikøller med speltsalat og groft brød.



**Gó ide:** Minikøllen er rigtig god som en del af julebuffeten. Kødfuld og saftig.