

BBQ minikøller med speltsalat

10 Portioner

50 stk. Danpo BBQ minikøller

Speltsalat

500 g speltkerner ukogte
500 g grønkål, grofthakket
250 g rødløg i tynde bånd
100 g soltørrede tranebær
300 g feta i brudstykker

Dressing

3 spsk. grovkornet sennep
4 spsk. honning
0,5 dl. lys balsamico eddike
1,5 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.

