

RECEPT  
**PICKLAD KÅLROT**  
**MED PERSILJA OCH SMÖRGÅSKRASSE**



*En krispig rotsallad med syrlig balans. Receptet är skapat av Peter Svanberg.*

## Tillagning

Klipp krassen.  
Blanda persilja, 1-2-2-lag och krassen.  
Vänd runt försiktigt med kålroten.

## Ingredienser

**(20 port. på salladsbuffé)**

- 1 kg Kålrot Julienne 3,2 mm, art nr 1562
- 2 dl 1-2-2-lag, kylskåpskall
- (ättika, socker, vatten)
- 2 askar smörgåskrasse
- 50 g hackad persilja (frost går bra)

**Roots**