

Opskrift på Blomkål á la Claus Holm:

Du skal bruge 1 blomkål, kapers og parmesan-ost.

Salaten serveres rå og du skal gå bort fra de kendte små blomkålsbuketter, for her skal blomkålen skæres i tynde skiver.

Du kan bruge et mandolinjern hvis du har sådan eet - ellers kan du blot skære tynde skiver med en god kniv.

Det tager ingen tid at lave denne salat.

Du skyller blomkålshovedet og skærer alt det grønne fra. Herefter skærer du tynde blomkålsskiver så godt du kan. Lægger dem i et fad - jo større og fladere fad - jo flottere synes jeg resultatet bliver.

Så lægger du kapers ud over og drypper med lidt god olie.

Til slut drysser du med parmesan-ost (du kan anvende den pulveriserede pamesan-ost eller friskrevet parmesan-ost).

Velbekomme fra Pigen på Stigen.