

06. *Pork chops med grønkålssalat*

Ingredienser

4 pork chops (revelsben)
Salt og peber

Grønkålssalat

300 g grønkål
2 appelsiner
1 granatæbler
60 g valnødder
1 spsk. honning
Saften af et granatæble
4 spsk. olivenolie
4 spsk. hvidvineddike
Salt og peber
Lidt citron og sukker

Opskrift til 4 personer.

Pork chopsene krydres på alle sider med salt og peber. De sættes i en 180°C varm ovn i et ildfast fad, og steger 45 minutter.

Grønkålssalat

Fjern stilkene fra grønkålen og hak den fint.

Halver granatæblet og tag kernerne ud af frugten ? det gøres lettest ved at holde halvdelene over en skål og banke hårdt på skallen med en ske, indtil kernerne falder ud. Skræl appelsinen og skær ud i appelsinbåde.

Der laves en dressing af granatæblesaft, olivenolie og hvidvineddike, der røres sammen og smages til med citronsaft og sukker samt salt og peber. Dressingen hældes over kålen og det hele vendes sammen.

