

Pizzasallad

500 g vitkål
3 msk olivolja
2 msk 12% ättika
1 msk vitvinsvinäger
0,5 tsk salt
0,5-1 tsk svartpeppar (efter smak)
2 tsk socker
1 tsk torkad oregano

Strimla vitkålen fint.

Lägg vitkålen i kokande vatten ca 1 minut. Spola i kallt vatten och låt det rinna av i ett durkslag.

Blanda olivolja, ättika, kryddor och häll ner i vitkålen. Rör om ordentligt.

Ställ i kylskåpet minst 12 timmar.