

# Grønkålsalat

Tilberedningstid  
**30 min**

Antal personer  
**4 personer**

Forfatter  
**Anna's Favoritter**

## Ingredienser

- ½ pakke spaghetti
- 400g grønkål
- 2 dåser kikærter
- 2 tsk. spidskommen
- 2 tsk. paprika
- 1 tsk. chili
- 2 spsk. olivenolie
- Salt og peber
- 1 dl frosne ærter
- En håndfuld saltede mandler - kan undlades
- En økologisk citron – skallen skal bruges
- 2 spsk. pesto

## Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 200° varmluft

Skyl kikærterne.

Fordel kikærterne på en bageplade.

Vend dem rundt i krydderier og olie.

Bag dem i ca. 15 minutter til de er gyldne og sprøde på overfladen.

Skær grønkål af stilken.

Hæld lidt salt over kålen og kram det til den bliver blød i konsistensen.

Steg det på en pande i olie i et par minutter ved middel varme.

Kog spaghetti og vend den i pesto.

Kom spaghetti, grønkål, kikærter og ærter i en skål og vend det hele rundt i citronsaft og citronskal.

Server med saltede mandler.

