

Chabissalat_Im von moserliv

Mengen für 10 Personen

1. Für die Sauce alle Zutaten verrühren, würzen.
2. Kabis dazumischen. Mit einem Stößel leicht quetschen. Zugedeckt ca. 1 Stunde ziehen lassen.
3. Speck in Bratbutter oder Bratcrème knusprig braten, auf Haushaltspapier abtropfen lassen.
4. Salat in einer Schussel anrichten. Speck darauf legen.

5.0 g Senf	2.5 TL für 29 Personen
1.0 cl Essig	15 EL für 29 P.
1.0 cl Olivenöl	15 EL für 29 Pers.
1.0 kg Kabis	fein gehobelt, weiss & rot
600 g Ananas	Konserve
175 g Bratspeck	
5.0 g Bratbutter	