

# Pizzasallad



Det var dags att göra en riktigt god pizzasallad, den förra jag gjorde var lite för enkel och inte riktigt med den smak jag sökte efter. Jag kollade runt på lite olika matbloggar och efter en stund sprang jag på denna versionen på [matklubben.se](http://matklubben.se). Jag kan ha lite svårt för den sallad man får på pizzerian, den brukar antingen inte smaka något alls eller så smakar den allt för mycket, när man som här lättare kan balansera smaken så kan man få just den pizzasallad man själv vill ha.

1 liter kokande vatten

½ vitkålshuvud

1 ½ dl solrosolja eller annan matolja

5 msk vitvinsvinäger

½ dl vatten

1 msk strösocker

2 msk oregano

2 tsk salt

1 krm finmalen svartpeppar.

Strimla vitkålshuvudet med en osthyvel för bästa resultat, lägg salladen i ett durkslag. Koka uppvattnet och håll det över salladen, låt den rinna av. Använd en rymlig plastbunke med tätslutande lock och håll ner salladen. Vispa ihop alla ingredienserna till dressingen i en skål och slå det över salladen. Blanda väl och låt svalna i rumstemperatur, förvara sedan i kylskåp.