

BROCCOLISALAT MED ÆBLE



4 pers.



30 min

Salat

- 2 liter vand
- 1 spsk. salt
- 1 broccoli
- 2 æbler

Dressing

- 1 dl creme fraiche
- 1 spsk. mayonnaise
- 1 tsk. dijon sennep
- 1 tsk. sukker
- 1 spsk. citronsaft
- Salt og peber

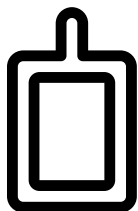
Topping

- 100 g stegt bacon i tern
- 50 g valgfrie nødder
- 50 g tørret tranebær eller rosiner
- 1 rødløg, fintsnittet



Broccolisalat med æble

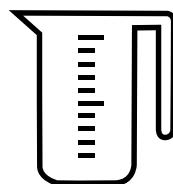
2 skærebræt



1 stor gryde



1 decilitermål



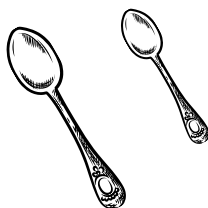
2 store knive



1 hulske



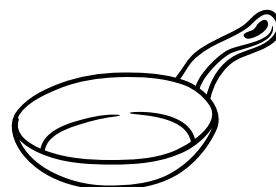
2 spiseskeer
og 2 teskeer



4 små skåle



1 pande



1 paletkniv



SÅDAN GØR I

Broccoli salat med æble

1. Kog vandet op og tilsæt salt
2. Skyl og skær broccoli i små buketter. Brug også stokken, som du snitter i mundrette stykker
3. Kog broccoli i 2 minutter og hæld derefter vandet fra. Brug eventuelt en hulske til at tage broccolien op. Lad broccolien køle af i en røreskål - eventuelt i køleskabet
4. Skyl æblerne og snit i både eller tern. Kasser kernehuset
5. Bland creme fraiche, mayonnaise, dijon sennep, sukker og citronsaft i en lille skål.
6. Smag til med salt og peber og eventuelt ekstra sennep, sukker og citron, hvis i vil have dressingen mere sur/sød
7. Sæt dressingen til side
8. Steg bacon sprødt på en varm tør pande og kom derefter på et stykke køkkenrulle
9. Hak nødderne groft og rist dem eventuelt sprøde på en tør pande
10. Vej tranebær/rosiner
11. Snit rødløget fint
12. Kom alle delene i små skåle, så I selv kan toppe jeres salat
13. Bland den afkølede broccoli med dressing og æble og nyd med den topping I har lyst til.

