

Blomkålssalat

Opskrift til 4 personer

Denne her blomkålssalat er super nem, mættende, cremet og alligevel sprød. Den er en af mine personlige favoritter. Håber også I kan lide den.

Forberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

10 minutter

Ingredienser

- 250 g blomkål
- 1 syrligt æble
- 1 håndfuld bredbladet persille
- 1 håndfuld nødder og/ eller kerner (jeg brugte mandler, pecannødder og solsikkekerner)

Dressing

- 200 g creme fraiche
- 1 stor tsk. sennep
- 1/2 tsk. salt
- 1-2 spsk. citronsaft
- 1/2 tsk. sukker

Sådan gør du

1. Skær blomkålet i bitte små fine buketter, eller i hvert fald så fint som du nu ønsker det
2. Hak æblet i mindre tern
3. Bland dressingens sammen i en skål og vend blomkål her i.
4. Top med æblerne og persille
5. Rist lidt nødder og kerner af på en tør pande og kom disse over