

Broccolisalat

Opskrift til 2-3 personer

En klassisk broccolisalat med rosiner, rødløg og bacon. Hele herligheden er vendt rundt i en cremefraiche dressing.

Forberedelsestid

10 min

Tilberedelsestid

0 min

Samlet tid

10 min

Ingredienser

- broccoli (ca. 300 g)
- 1/2 rødløg
- 2 store spsk. creme fraiche
- 2 spsk. god mayo
- 1/2 tsk. sukker
- 2 tsk. citronsaft
- 1/2 tsk. salt + lidt peber
- 80 g bacon
- 2 spsk. rosiner
- 2 spsk. solsikkekerner

Sådan gør du

1. Start med at skære broccolien i ønsket størrelse og kom den i en skål, hæld lidt kogende vand over og lad det trække bare et minut eller to. Hæld så vandet fra igen
2. Hak rødløg fint og kom det ned i skålen
3. Bland dressingens sammen og vend det ned til broccolien og rødløget
4. Rist bacon sprødt og læg det på et stykke køkkenrulle, så det kan suge lidt af fedtet
5. Kom solsikkekerner, rosiner og sprødt smuldret bacon over