

Broccolisalat med æble og valnødder

Ingredienser

- 1 broccoli
- 1 syrligt æble
- 1/2 rødløg
- en håndfuld rosiner
- en håndfuld solsikkekerner
- en håndfuld valnødder

Dressing

- 1 dl creme fraiche
- 3 spsk. mayo
- 2 tsk. sød sennep
- 1 spsk. citronsaft
- 1 tsk. eddike
- 1 tsk. sukker
- godt med salt og peber

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, samt solsikkekerner og rosiner
3. Bland dressingens ingredienser sammen og vend det ned i skålen
4. Kom æbler og valnødder ned i skålen og vend rundt
5. Server på et fad og kom lidt ekstra æbler, valnødder, kerner og rosiner over