

Broccolisalat med peanutbutterdressing

Opskrift til 3-4 personer

Forberedelsestid

15-20 minutter

Samlet tid

15-20 minutter

Ingredienser

Salat

- 1 broccoli
- 2 forårsløg
- 1 æble (gerne et sprødt og syrligt et)
- 100 g edamammebønner (findes på frost uden skal)
- 1 håndfuld salte peanuts

Peanutbutterdressing

- 2 spsk. peanutbutter
- 3 spsk. vand
- 2 spsk. soyasauce
- saft fra 1 lime
- 3-4 cm af en frisk rød chili
- 1*1 cm frisk ingefær eller 1/3 tsk. stødt ingefær

Sådan gør du

1. Skyl broccoli og skær det i mindre stykker. Kom det i en skål
2. Hak forårsløg og æble i mindre stykker / både og kom ved
3. Kom edamammebønnerne i en skål og hæld lidt kogende vand over, så de tør op. Hæld så vandet fra igen og kom bønnerne over til broccolien
4. Bland dressingens ingredienser sammen, ingefær rives ned i og chili hakkes fint
5. Vend salaten rundt i dressingens (det er nemmest at bruge hænderne til at massere det hele godt sammen)
6. Top med de salte peanuts