

Glaskålssalat med broccoli og æble

Opskrift til 4 personer som tilbehør

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 250 g broccoli
- 200 g glaskål
- 1 syrligt æble
- ½ rødløg eller skalotteløg
- 1 dåse butterbeans
- 1 dl edamammebønner (fra frost)
- 1 lille håndfuld valnødder
- 2-3 spsk. tranebær

Dressing

- 4 spsk. olivenolie
- 1 spsk. sirup eller honning
- 2 spsk. citronsaft
- 2 tsk. grov sennep
- salt og peber

Sådan gør du

1. Skyl æble og grøntsagerne godt og snit det hele i små stykker.
2. Dræn dåsen med bønner og skyl dem godt.
3. Kom de frosne edamammebønner i en skål og hæld kogende vand over, til de tør op. Kasser så vandet.
4. Bland dressingens ingredienser i en skål
5. Kom grøntsagerne og bønnerne i en skål, og hæld dressingens over. Top med valnødder og tranebær og nyd.