

Salat med broccoli

Opskrift til 2 personer

Salat med broccoli, bønner og rødløg. Vendt i en lækker cremet dressing af cremefraiche og sennep, og så er herligheden toppet med sprødstegt chorizopølse.

Forberedelsestid

15 min

Samlet tid

15 min

Ingredienser

- 150 g grønne bønner (fra frost)
- 150 g broccoli
- 1/2 rødløg
- 50 g chorizopølse
- 2 spsk. solsikkekerner

Dressing

- 2 spsk. mayo
- 4 spsk. cremefraiche (18 %)
- 1 tsk. sennep
- 1/2 tsk. salt
- 1 spsk. honning

Sådan gør du

1. Kom bønner og broccoli i en skål og hæld kogende vand over. Lad det ligge kun 1 enkelt minut og hæld så vandet helt fra. Det må gerne have masser af bid efter min smag
2. Hak rødløget fint og kom i skålen
3. Lav dressingen ved at blande de 5 ingredienser sammen og vend det rundt i skålen
4. Fjern skindet fra chorizopølsen, skær den i mindre stykker og svits det godt af på panden. Du kan evt. komme det i en minihakker for at få det til at blive helt finthakket – hæld det over salaten (minus alt det stegefedt det har afgivet)
5. Top med solsikkekerner