Broccolisalat

60+ MIN FROKOST

Broccolisalat med bacon, solsikkekerner og rosiner er en skøn kombination. Den klassiske broccolisalat er dejlig i sig selv, og kan også bruges som lækkert tilbehør til forskellige retter. Hjemmelavet broccolisalat er helt oplagt på en buffet - ligesom den er god i madpakken, hvis der altså er noget tilovers.

Ingredienser

4 personer

Dressing

Karolines Køkken® økologisk Fraiche 9%	2½ dl
Rødvinseddike	2 tsk
Sukker	1½ spsk

Salat

Bacon i meget små tern	300 g
Broccoli i meget små buketter	800 g
Rødløg i meget små tern (ca. 100 g)	1
Solsikkekerner	1½ dl
Rosiner	1½ dl

Sådan gør du

Dressing

Rør fraiche med rødvinseddike og sukker. Lad dressingen stå koldt en times tid.

Salat

1. Rist baconen sprød og lad den dryppe af på et stykke køkkenrulle eller lignende.
2. Bland broccolibuketter, solsikkekerner, rosiner, rødløg og halvdelen af baconen i en skål. Hæld dressingen over og vend rundt.
3. Pynt med resten af baconen og server.

Mere inspiration

Prøv denne skønne salat med forskellige bønner.

30 MIN

Bønnesalat med edamamebønner

(95)

Velbekomme!

Tip

Hvis du foretrækker broccolibuketterne knap så rå, da kan du