

Broccolisalat med abrikos og tranebær

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

1 broccoli
1/2 rødløg
100 g tørrede abrikoser og/eller tranebær
1 bundt persille
150 g ærter

Dressing:

1 1/2 dl creme fraiche
1 spsk. mayonnaise
1 tsk. sød sennep
citronsaft og lidt skal heraf
salt og peber

Pynt:

abrikostern
tranebær
50 g saltmandler

Beskrivelse

Del broccolien i små buketter. Læg dem i en skål og hæld kogende vand over. Lad broccolien stå et par minutter i det varme vand, hæld vandet fra og hæld koldt vand på. Lad dem dryppe af i en sigte.

Skær den afdryppede broccoli i små tern. Skær rødløg og tørrede abrikoser i små tern. Hak persillen.

Bland broccoli, rødløg, abrikoser, tranebær, persille og ærter.

Hæld dressingen over og vend rundt. Lad salaten trække lidt på køl. Ved serveringen pyntes med abrikostern, tranebær og saltmandler.

Dressing:

Rør creme fraiche, mayonnaise og sød sennep sammen. Smag til med citronsaft, revet citronskal, salt og peber.