Kremet brokkolisalat med eple, tranebær og mandler



Ingredienser

♥ 1 stor brokkoli
♥ 1 eple
♥ 0,5 rødløk
♥ 1 bunt kruspersille
♥ 50 g rosiner
♥ 50 g tørkede tranebær
♥ 50 g skåldede mandler
♥ 1 dl solsikkekjerner
♥ 150 g bacon (kan sløyfes, se tips)

Dressing:
♥ 3 dl seterrømme
♥ 1 dl majones
♥ 2 ss hvitvinseddik
♥ 2 ss honning
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Kutt opp rå brokkoli i små biter. Bruk også stilken på brokkolien - bare skjær bort det ytterste på brokkolistilken og kutt den deretter opp i små biter. Ha brokkolibitene i en bolle.

Skjær rødløken i tynne skiver. Skrell eplet og kutt det opp i små terninger. Ha dette i bollen med brokkolibitene.

Tilsett hakket persille, rosiner, tørkede tranebær, skåldede mandler og solsikkekjerner. Bland sammen.

Ha ingrediensene til dressingen i en skål. Rør dette sammen til en deilig dressing.

Ha dressingen i salaten og vend det hele godt sammen.

Ha salaten i en serveringsskål.

PS: Dersom du ønsker biter av sprøstekt bacon i brokkolisalaten, tilsetter du dette til slutt.

Tips

♥ Brokkolisalaten kan gjerne lages et par timer før servering. Det vil gjøre at bitene av rå brokkoli mykner noe av dressingen, og smakene i salaten får blandet seg bedre sammen.

♥ Brokkolisalaten kan gjerne lages vegetar, så da bare sløyfer du bacon.

♥ Hvis du vil ha bacon i brokkolisalaten, bør du tilsette dette rett før servering, så det holder seg sprøtt. Bacon kan du enten steke i biter i stekepanne, eller du kan steke hele baconskiver på bakepapirdekket stekeplate midt i stekeovnen ved 200°C i 10 - 15 minutter, til det blir sprøtt, og deretter skjære baconet i mindre biter.

♥ Bacon kan erstattes med sprøstekt spekeskinke.

♥ Dersom du ønsker å lage dressingen lettere, kan du bytte ut seterrømme og majones med gresk yoghurt.

♥ Brokkolisalaten oppbevares i kjøleskapet. Den holder seg god i flere dager.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kremet-brokkolisalat-med-eple-tranebaer-og-mandler