

# Broccolisalat med æble og blåbær

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Rist mandlerne på en tør pande og lad dem afkøle.

Del broccolien i buketter. Kom dem i en skål, hæld kogende vand over og lad dem trække i ca. 1 minut. Hæld vandet fra, kom broccolien i koldt vand og lad den dryppe af i en sigte.

Dressing: Rør olivenolie, æblecidereddike, dijonsennep, salt og peber sammen.

Skær æbler og løg i tynde både. Hak mandlerne groft.

Vend broccoli, æbler, rødløg, mandler og blåbær i dressingen.

## Ingredienser

1 broccoli  
2 æbler  
1 rødløg  
75 g blåbær  
50 g mandler

Dressing:

4 spsk. olivenolie  
2 spsk. æblecidereddike  
1 tsk. dijonsennep  
Salt og peber