

Broccolisalat med gulerod

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Del broccolien i mindre mundrette buketter. Kom dem i letsaltet kogende vand og kog 1 minut. Hæld vandet fra og kom broccolien i koldt vand. Lad dem derefter dryppe af i en sigte. Riv gulerødderne groft og skær rødløget i smalle bånd.

Rør olie, citronsaft, rørsukker, sennep og salt sammen. Kom broccoli, løg og gulerødder i dressingen og vend forsigtigt rundt. Drys tørrede tranebær over.

Ingredienser

1 broccoli
4 gulerødder
1 lille rødløg
50 g tørrede tranebær
salt

Dressing:

2 spsk. olie
2 spsk. citronsaft
1 tsk. rørsukker
1 tsk. sød sennep
1 lille nip salt