



Ingredienser

1 broccoli
5-6 skiver serranoskinke
1 dl solsikkekerner
150 g stenfri røde vindruer
1 rødløg
1 dl tørrede tranebær

Dressing:

1 dl græsk yoghurt
1 dl mayonnaise
1 tsk. hvidvinseddike
Salt og peber

Pynt: Vindruer, solsikkekerner og serranoskinke

Beskrivelse

Skær broccolien i små buketter og kog dem et par minutter i saltet vand. Hæld vandet fra og kom broccolien i koldt vand for at stoppe kogningen. Lad dem køle af.

Læg serranoskinkeskiverne på en bageplade beklædt med bagepapir og bag dem i ovnen ved 180 grader i ca. 5 minutter til de er sprøde.

Rist solsikkekerner på en tør pande til de bliver gyldne. Halvér vindruerne. Skær rødløget i små tern. Bland broccoli, solsikkekerner, vindruer, rødløg og tranebær.

Rør græsk yoghurt, mayonnaise, hvidvinseddike, salt og peber sammen til en dressing og vend det i broccolisalaten.

Knæk serranoskinken i mindre stykker og vend dem i salaten.

Pynt med vindruer, solsikkekerner og skinkestykker.