

# Broccolisalat med tranebær og peanuts

4 pers.

**Mors Mad**  
mad.winther.nu



## Beskrivelse

Dressing: Rør creme fraiche, dijonsennep og hvidvinseddike sammen. Smag til med sukker, salt og peber.

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.

Kom broccolien i en skål. Hæld dressingen over eller server den ved siden af.

Hak løget fint og fordel det over broccolien.

Kom tranebær og peanuts på toppen før servering.

## Ingredienser

- 1 broccoli
- 1/2 rødløg
- 1 håndfuld tørrede tranebær
- 1 håndfuld saltede peanuts

### Dressing:

- 1 1/2 dl creme fraiche
- 2 tsk. dijonsennep
- 1 tsk. hvidvinseddike
- Lidt sukker
- Salt og peber