

Broccolisalat med granatæble og dadler

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

1 broccoli
1/2 rødløg
1/2 dl granatæblekerner
50 g dadler

Dressing:

5-6 spsk. creme fraiche
1 tsk. honning
1 spsk. citronsaft
Salt og peber

Topping:

40 g solsikkekerner
Lidt granatæblekerner

Beskrivelse

Rist solsikkekernerne gyldne på en tør pande og lad dem afkøle.

Del broccolien i små buketter. Læg dem i en skål og hæld kogende vand over. Lad broccolien stå et par minutter i det varme vand, hæld vandet fra og hæld koldt vand på. Lad dem dryppe af i en sigte.

Skær rødløget i små tern. Udsten dadlerne og skær dem i små stykker.

Bland broccoli med rødløg, granatæblekerner og dadler.

Dressing: Rør creme fraiche med honning, citronsaft, salt og peber. Hæld blandingen over broccolien og bland det godt.

Drys de ristede solsikkekerner over salaten. Pynt med granatæblekerner.