

Broccolisalat med æble og bladselleri

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Del broccolien i buketter og kog dem et par minutter. Hæld vandet fra, skyl broccolien med koldt vand og lad den dryppe helt af.

Dressing: Bland olivenolie, eddike, salt og peber.

Skær æblerne i tynde både. Skær bladselleri og rødløg i skiver. Vend æble og grøntsager i dressingen.

Ingredienser

- 1 broccoli
- 2 røde æbler
- 1/4 rødløg
- 2 stilke bladselleri

Dressing:

- 2 spsk. olivenolie
- 1/2 spsk. hvidvinseddike
- Salt og peber