



Ingredienser

50 g solsikkekerner
150 g bacon
1 rødløg
1 kg broccoli
100 g tranebær

Dressing:

1 dl creme fraiche
3 spsk. mayonnaise
1 spsk. hvidvinseddike
1 spsk. sukker
1/2 tsk. salt
Peber

Variationer

1. Tilsæt et æble skåret i små tern.
2. Tilsæt rosiner i stedet for tranebær.

Beskrivelse

Rist solsikkekernerne på en tør pande til de er gyldne.

Skær bacon i tern og rist dem sprøde på en pande. Læg dem på fedtsugende papir.

Skær rødløg i små tern.

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.

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

Vend broccoli, bacon, rødløg, solsikkekerner og tranebær i dressingen. Anret salaten på et fad.