

Broccolisalat med granatæble og bacon

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

1/2 broccoli
1/2 granatæble
1/2 rødløg
50 g valnødder
6 skiver bacon

Dressing:

0,75 dl creme fraiche 18%
0,5 dl mayonnaise
1 spsk. sød sennep
Salt og peber

Pynt:

Granatæblekerner
Valnødder
Bacon

Beskrivelse

Rist valnødderne på en tør pande.

Steg bacon sprød på en pande. Læg det på fedtsugende papir.

Skær broccoli i små fine buketter. Skær rødløg i små tern. Tag granatæblekernerne ud af granatæblet. Hak valnødderne groft. Hak bacon i mindre stykker.

Dressing: Rør creme fraiche, mayonnaise og sød sennep sammen. Smag til med salt og peber.

Vend broccoli og rødløg i dressingen. Tag lidt granatæblekerner, valnødder og bacon fra til pynt og vend resten i salaten. Pynt med granatæblekerner, valnødder og bacon.