



Ingredienser

- 1 broccoli
- 1 dåse sorte bønner, 400 g
- 1/2 rødløg
- 2 spsk. soltørrede tranebær

Dressing:

- 2 spsk. olivenolie
- 2 spsk. mayonnaise
- 1 spsk. æblecidereddike
- 1 tsk. dijonsennep
- 1 tsk. akaciehonning
- 1 fed hvidløg
- Salt og peber

Topping: Krydrede mandler

Beskrivelse

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.

Skyl de sorte bønner og lad dem dryppe af i en sigte. Skær rødløg i tern.

Dressing: Pisk olivenolie, mayonnaise, æblecidereddike, dijonsennep, akaciehonning, presset hvidløg, salt og peber sammen i en stor skål.

Vend broccoli, bønner, løg og tranebær i dressingen. Kom krydrede mandler på toppen.