



Beskrivelse

Broccolien deles i buketter, som koges et par minutter. Hæld vandet fra, skyl broccolien med koldt vand og lad den dryppe helt af. Mandlerne hakkes groft og ristes et par minutter på en tør pande. Æblerne skæres i tynde både og løget skæres i små tern. Bland ingredienserne til dressingen og vend broccoli, æbler og løg i. De ristede mandler drysses over salaten inden servering.

Ingredienser

- 1 broccoli
- 1 håndfuld mandler
- 2 æbler, f.eks. Pink Lady
- 1 rødløg

Dressing:

- 2 spsk. eddike
- 4 spsk. olie
- ½ tsk. salt
- ½ tsk. peber