



### Beskrivelse

Kog perlebyggen i vand tilsat salt iflg. anvisningen på indpakningen, hvorefter den afkøles. Broccolien deles i meget små buketter. Læg broccoli og tranebær i en skål og hæld kogende vand over til ingredienserne er dækket. Efter 2 minutter hældes vandet fra og broccoli og tranebær afkøles.

Rør olie, citronsaft og rødløg sammen og smag til med salt og peber. Pistaciekerne hakkes evt. groft. Bland perlebyg, broccoli, tranebær og pistaciekerner. Hæld dressingen over salaten og vend rundt.

### Ingredienser

- 2 dl perlebyg
- 3 1/2 dl vand
- salt
- 300 g broccoli
- 1 1/2 dl tørrede tranebær
- 1/2 dl pistaciekerner

#### Dressing:

- 3 spsk. olie
- 2 spsk. citronsaft
- 2 spsk. finthakket rødløg
- salt og peber