



Beskrivelse

Blomkål skylles og deles i små buketter. Det ene blomkål koges i 8-10 min. (køler af inden det skal bruges). Det andet skal være rå. Radiser og forårsløg skæres i mindre stykker og blandes med yoghurt og mayonnaise. Persille hakkes fint og kommes i. Blomkålene vendes i og der smages til med salt og peber.

Ingredienser

- 2 blomkål
- 1 bundt radiser
- 2-3 forårsløg
- 3 dl græsk yoghurt 10%
- 4 spsk. mayonnaise
- 1 dusk persille
- Salt og peber