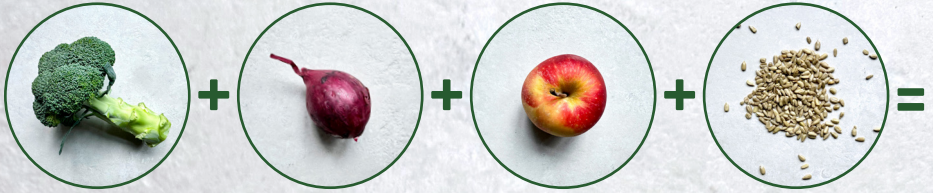


NEM OG LÆKKER

# ØKOLOGISK BROCCOLISALAT



# ØKOLOGISK BROCCOLISALAT

Til 3-4 personer

## INGREDIENSER

1 bundt øko broccoli, ca. 350 g  
Salt  
1 øko rødløg  
1 øko æbler  
50 g øko solsikkekerner

## DRESSING

50 g øko hård ost/parmesan  
1 fed øko hvidløg  
3 spsk. øko mayonnaise  
3 spsk. øko yoghurt 10%  
1 spsk. øko hvidvinseddike  
Salt

Del broccolien i grove buketter. Damp dem i 2-3 cm kogende, saltet vand under låg i ca. 2 minutter. Afdryp dem.

Hak rødløg fint og skær æblet i små tern.

Vend broccoli, løg, æble og solsikkekerner sammen, når broccolien er let afkølet.

Riv ost og hvidløg fint. Rør en dressing af mayonnaise, yoghurt, ost, hvidløg, eddike og salt. Vend dressingen i salaten. Servér straks.

Velbekomme!

Vælg økologi og spar dig selv, naturen og vores grundvand for sprøjtegifte.

Scan og få flere  
økologiske opskrifter

