

Brokkoli salat:

4 pers

- 1 brokkoli
- 1 beger creme fraiche
- 2-3 ss solsikkekjerner
- 1 håndfull rosiner (kan ev sløyfes ,tilsett litt sukker)
- 1/2 rødløk
- hvitvins eddik
- 2 ss sukker

Tilberedning:

- Bland begeret med creme fraiche med løk
- Hakk opp brokkoli i passe små/mellomstore biter legges i en bolle med eddik og sukker.
- Legg brokkoli creme fraiche blandingen, bruk noe av eddiken i.
- Tilsett solsikkekjerner og rosiner

Viktig at det blir endel rosiner slik at det litt syrlige fra eddiken blir erstattet med søtt fra rosinene (smak det til). Kan gjerne lages kvelden før eller tidlig på dagen, slik at den får stått litt og smakene får satt seg.

Knall god til grillmat, og som en salat i stedet for poteter til fisk og kylling .