



## Blomkålssalat med syltede rødløg og hindbær

Ligegyldigt om du er til hakkebøffer eller frikadeller er blomkålssalaten med syltede rødløg et lækkert sprødt tilbehør.

★ ★ ★ ★ ★ (0)

[Bedøm opskrift](#)



30 min



Jun – Okt



Dagligt grønt



Lav på gluten

# Ingredienser

4 pers.

## Syltede rødløg

1 rødløg

1 dl eddike

½ dl sukker

1 spsk ingefær

## Blomkålssalat

1 blomkål

100 g fetaost i tern

200 g hindbær

50 g saltede nødder

## Yoghurtcreme

1 håndfuld krydderurter f.eks. persille, basilikum, løvstikke eller kørvel

1 dl yoghurt naturel

2 spsk mayonnaise

salt og peber

*Opskrift og styling: Lone Kjær, Foto: Line Falck*

# Tilberedning

- 1 Skær rødløgene i ringe.
- 2 Kog en lage af eddike, sukker og ingefær. Hæld lagen over rødløgene og lad dem trække mens det øvrige tilberedes.
- 3 Del blomkål i helt små buketter. Vend blomkål med fetaost, hindbær, hakkede nødder og rødløg.
- 4 Skyl og slyng krydderurterne tørre.
- 5 Kom krydderurter og halvdelen af yoghurten i en blender og kør til en grøn creme.
- 6 Rør resten af yoghurten og mayonnaisen i cremen og smag til med salt og peber.
- 7 Dryp dressingen over blomkålssalaten inden servering.

