



Broccolisalat

En klassisk broccolisalat med cremet dressing, rosiner, tranebær og sprød bacon. Den lækre, cremet og fyldige salat, er perfekt tilbehør til mange retter. Den klassiske broccolisalat er god til sommerens grillmad, buffet og hverdagens frikadeller.



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Jun – Nov



Dagligt grønt



Lav på gluten

Ingredienser

4 pers.

100 g bacon i skiver

700 g **broccoli**

1 **rødløg**

100 g cremefraiche 18 % eller græsk yoghurt

75 g mayonnaise

1 tsk dijonsennep

1 spsk ahornsirup

1 spsk citronsaft

salt og peber

100 g rosiner og soltørrede tranebær

2 spsk ristede græskarkerner og solsikkekerner

Opskrift og styling: Gitte Heidi Rasmussen

Foto: Betina Hastoft

Tilberedning

- 1 Skær baconskiverne i strimler og rist dem sprøde på en pande.
- 2 Læg dem til afdrypning på et stykke køkkenrulle.
- 3 Skyl broccolien i koldt vand og dryp af.
- 4 Skær/del broccoli i små buketter og skær rødløget i tynde skiver.
- 5 Rør cremefraiche, mayonnaise, dijonsennep, ahornsirup og citronsaft sammen og smag dressingen til med salt og peber. Vend broccolibuketterne i dressingen sammen med rødløg, rosiner og soltørrede tranebær.
- 6 Lad salaten trække mindst 1 time.
- 7 Drys bacon og kerner hen over salaten lige inden servering.

