



Verdens bedste broccolisalat

Verdens bedste broccolisalat består blandt andet af knasende bacon, søde frugter og ikke mindst saltede nødder udover den sunde broccoli - tilmed er salaten nem at lave. Denne broccolisalat er perfekt som tilbehør til alverdens retter.



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Jun – Okt



Dagligt grønt



Lav på gluten



Lav på laktose

Ingredienser

4 pers.

150 g bacon i tern

2 **blommer**

100 g **blåbær**

1 **broccoli**

2 spsk olivenolie

50 g ristede peanuts

1 salt og peber

Opskrifter og styling Lone Kjær

Foto Anders Schønnemann

Tilberedning

- 1 Steg baconternene sprøde på en tør pande.
- 2 Afdryp på et stykke fedtsugende papir, f.eks. køkkenrulle.
- 3 Del blommer i kvarte og fjern stenene. Skyl blåbærrene.
- 4 Del broccoli i mindre buketter og damp dem i letsaltet vand et par minutter til de er mørre.
- 5 Afdryp broccolien og vend med bacon, blommer, blåbær og olivenolie i en skål.
- 6 Hak nødderne og drys over salaten.
- 7 Krydr med salt og peber.

