

#13 Brokkolisalat med pølsebiter



Kremet brokkolisalat med pølsebiter, creme fraiche og smakfulle ingredienser. Denne salaten kombinerer sprø brokkoli, saftig rødløk og fyldig majones, toppet med pølsebiter og tranebær. Prøv denne oppskriften neste gang du skal servere grillmat, eller trenger en rett til koldtbordet.

1

Tilbered brokkolisalat

Kutt pølsene i små terninger og stek de gylne i en middels varm stekepanne med smør. Kutt så rå brokkoli i små biter og rødløk i båter.

Vend inn majonesblanding

Rør sammen majones, creme fraiche, sukker og eddik. Vend inn brokkoli og rødløk i majonesblanding. Bland godt sammen. Dryss så over de stekte pølsebitene og tranebær.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Grillpølser	1 pk
Brokkoli	1 stk
Majones	2 dl
Crème fraîche	1 dl
Hvitt sukker	1 ts
Eplecidereddik	1 ss
Rødløk	1 stk
Tranebær	3 ss

Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose