

Blomkål og broccolisalat

Tilberedningstid
25 min

Antal personer
4 personer

Forfatter
Anna's Favoritter



Ingredienser

- 1 blomkålshovede
- 1 brocolihovede
- 4dl suppehorn
- 1dl ramsløgsolie *eller pesto*
- En dusk persille
- Salt og peber
- 1 dåse sorte bønner fra dåse

Fremgangsmåde

Skær blomkål og broccoli i små buketter og blanchere dem ganske kort.

Kog suppehorn og køl dem af i kold vand.

Hak persille fint.

Forbered ramsløgsolie eller anden grøn olie ved at blende urter og olie sammen og si det gennem en sigte (*pesto kan også bruges*)

Hvis du har god tid kan du med fordel hænge olien op i en sprøjtepose så olien og vand skilles fra hinanden.

Skyl sorte bønner og vend dem sammen med blomkål, broccoli, suppehorn, persille og ramsløgsolie.

Smag til med salt og peber