

## Broccolisalat (6 pers.)

### *Ingredienser:*

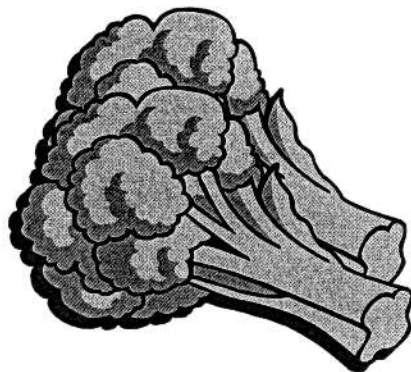
300 gr. broccoli  
300 gr. gulerødder  
150 gr. majs  
100 gr. rødløg  
75 gr. radiser – til pynt

### Marinade:

1 spsk. olie  
1½ spsk. eddike  
1½ spsk. vand  
salt, peber efter smag  
evt. sødemiddel efter smag

### *Fremgangsmåde:*

1. Rens gulerødder og broccoli.
2. Skær gulerødderne i stave og del broccolien i små buketter.
3. Grøntsagerne koges i letsaltet vand til de er knap møre, altså med "bid i".
4. Grøntsagerne sættes til afdrypning og afkøles.
5. Mens de afkøles, piskes marinaden sammen.
6. Rødløg hakkes. Majs og rødløg hældes hen over broccoli og gulerødderne, når de er afkølet.
7. Hæld marinaden over.
8. Der pyntes med skivede/snittede radiser.



Råkost og salater - B



Livsstilscentret  
Brædstrup Sygehus