

BLOMKÅLSSALAT MED MANDLER OG FETA

Knasende sprød og lækker blomkålssalat med mandler og feta, så der også er et herligt cremet element i salaten. Suverænt god som tilbehør til de fleste retter - omend den hurtigt kan komme til at stjæle rampelyset.



TIL

4 personer

- 200 g grønne bønner
- 75 g mandler
- 1 hoved blomkål
- 2 forårsløg
- 1 avocado
- lidt citronsaft
- 150 g feta

LÆKKER DRESSING TIL BLOMKÅLSSALATEN

- 175 g creme fraiche
- 1 spsk dijonsennep
- saft af $\frac{1}{2}$ citron
- 1 bdt purløg
- salt
- peber

Nip enderne af de grønne bønner, og kog dem i letsaltet vand i ca. 5 minutter - de skal være møre, men stadig have bid. Hæld vandet fra, og lad dem køle af. Skær dem evt. i mindre, mundrette stykker.

Rist mandlerne på en tør pande, kom dem op i en skål, og sæt dem til side.

Skær stokken og bladene fra blomkålen, og del den i mindre buketter. Snit buketterne helt tyndt.

Snit forårsløg fint. Fjern skind og sten fra avocadoen, og skær den i tern. Dryp med lidt citronsaft, så ternene ikke bliver brune. Bland blomkål, forårsløg, avocado, mandler og grønne bønner sammen.

Smuldr fetaen med fingrene eller skær den i tern, og bland den forsigtigt i blomkålssalaten.

Lækker dressing:
Kom creme fraiche op i en skål, og rør det sammen med dijonsennep og citronsaft. Klip eller hak purløg fint, og bland det i dressingen. Smag til med salt og peber.