

BLOMKÅLSSALAT MED AVOCADO

Denne blomkålssalat laves med rå blomkålsbuketter, der gør salaten frisk og lækker. Salaten indeholder også knasende sprøde ristede mandler og cremet avocado, og så tager den ikke lang tid at lave.

•

Til

- 40 g mandler
- 1 blomkål
- 1/2 rødløg
- 100 g feta
- 3 avocadoer
- citronsaft

Rist mandlerne på en tør pande, og lad dem køle af.

Skær blomkålen i små buketter. Snit rødløg i tynde skiver. Skær fetaen i tern, hvis den ikke allerede er det. Skær avocadoerne i mindre stykker, og kom citronsaft over, så de ikke bliver brune.

Vend ingredienserne forsigtigt sammen i en skål, og hold evt. lidt mandler tilbage til pynt. Server blomkålssalaten med det samme, så mandlerne stadig er sprøde, og avocadoen stadig er frisk og grøn.

