

BROCCOLISALAT MED MIRACLE WHIP

Med Miracle Whip kan man nemt lave den lækreste cremede dressing til sin broccolisalat. De friske løg, rosinerne og den sprøde bacon skaber en herlig smagskombination.

•

Til

- 1 hoved broccoli
- lidt salt
- 150 g baconern
- 1/2 rødløg
- 50 g solsikkekerner
- 50 g rosiner
- 1 dl Miracle Whip

Skyl broccolien og del den i mundrette buketter. Skær ligeledes stokken i mundrette stykker. Kom dem i en gryde med vand og lidt salt, og kog dem i et par minutter - de skal være møre men stadig have bid. Hæld vandet fra og lad broccolien køle af.

Steg baconternene sprøde og gyldne på en pande. Læg dem derefter på en tallerken med køkkenrulle, som kan suge det overskydende fedt.

Hak rødløget fint, og bland det sammen med solsikkekerner, rosiner og Miracle Whip i en skål. Bland broccolien i.

Drys baconternene over broccolisalaten, eller servér dem ved siden af.

Tip:

Hvis du vil gøre rette lidt ekstra lækker, kan du riste solsikkekernerne, før du kommer dem

