



HERFSTSALADE

Herfstsalade met broccoli, rozijnen, doperwten en spekjes

2 personen

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 300 g broccoliroosjes
- 🍷 60 g rozijnen
- 🍷 60 g zonnebloempitten
- 🍷 125 g bacon, in blokjes gesneden
- 🍷 ½ rode ui, in ringen gesneden
- 🍷 125 g doperwten

voor de dressing

- 🍷 1 el yoghurt
- 🍷 3 el mayonaise
- 🍷 1 el witte wijnazijn
- 🍷 ½ el suiker
- 🍷 zout en peper

ZO MAAK JE HET:

1. Bak de baconblokjes en laat het vet uitlekken.
2. Zet een grote pan water op het vuur met een snufje zout.
3. Voeg de broccoliroosjes toe en blancheer ze 3-4 minuten.
4. Giet ze af en spoel af met koud water.
5. Snijd de rode ui in dunne ringen.
6. Voeg de broccoli, rode ui, doperwten, bacon, rozijnen en zonnebloempitten in een grote schaal samen.
7. Klop de mayonaise, yoghurt, suiker en witte wijn.
8. Voeg de dressing bij de salade, meng en serveer.

TIP: Maak de salade alvast klaar, een uurtje voordat je van plan bent te gaan eten. Zo krijgen de smaken net wat langer de tijd om op elkaar in te trekken en wordt de broccolisalade nog lekkerder!



Recept: lovemysalad.com