Broccolislaw – et usedvanlig godt grilltilbehør

Er du skeptisk? Jeg var det. Rå broccoli? Rosiner? Hallo? Men der fikk jeg jammen passet mitt påskrevet, for dette funker som en kule. Men for all del. Er du skeptisk til rosiner, så dropper du det. Ække verre enn det.

Broccolislaw (gjort på en fyk og en smell):

2 bunter broccoli, i små buketter

ca 0,25 rødløk, finhakket

1 pakke bacon, jeg liker Stjernebacon

1 liten håndfull rosiner (valgfritt)

1 liten pose cashewnøtter

ca 200 gram Hellmans majones

ca 2 dl lettrømme

1 -2 ss hvitvinseddik

1 ts sukker

salt og pepper

1. Sett ovnen på 200 grader. Legg bacon på bakepapirkledd stekebrett og sett inn i kald ovn. Følg med og ta baconet ut når det er så stekt som du liker det. La renne av på papir og skjær i små biter.

2. Lag dressing ved å blande majones, rømme, eddik, sukker, salt, pepper og finhakket rødløk.

3. Ha broccoli, nøtter, bacon og evt rosiner i dressingen.

4. Bland og pynt med cashewnøtter.



Oppskriften fikk jeg av min supre kollega Kathrine!