

סלט רענן מברוקולי טרי

הכנה

1. משרים בקערה עם מים וכף חומץ את פרחי הברוקולי 15 דקות, מסננים ושוטפים.
2. מערבבים בקערה גדולה את הברוקולי, הבצל והחמוציות.
3. משקשים את המיונז, סוכר חום, חומץ והדבש היטב בצנצנת לרוטב אחיד.
4. שופכים את הרוטב על הסלט ומערבבים היטב.
5. מפזרים את הקשיו והשומשום הקלוי ושומרים במקרר עד ההגשה.

20 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕

רכיבים

- ראש ברוקולי טרי, מפורק לפרחים קטנים
- לפי הטעם מים (להשריית הברוקולי)
- 1/2 2/1 בצל סגול קצוץ (או פרוס לפרוסות דקות)
- 1/2 2/1 כוס חמוציות
- 1/2 2/1 כוס אגוז קשיו קלוי (50 גרם) קלויים קלות
- כפות מיונז
- כפות סוכר חום
- כפות חומץ
- כפות דבש
- כפות שומשום
- כף חומץ