

# Brokkolisalat

4 porsj –

## Salat -

1 brokkoli (400 – 450 g)  
1 raudløk  
Fetaost (ca ½ glas, ikkje oljen)  
1 mango  
1 dl hakka valnøtter

## Dressing -

1 dl crème fraiche 10%  
½ dl aioli  
1-2 ss sitronsaft  
1 ss honning  
1ts balsamico  
1 ss soyasaus



8-10 skiver spekeskinke

1. Rør saman crème fraiche, aioli, sitronsaft, honning, balsamico, peppar og litt soyasaus (dressinga kan sjølvstarkt varieras etter smak)..
2. Skjer brokkolien i bitar (ta med stilken også) og fres den eit par minutt i olje/smør. Strø litt salt over. Sett dette til sides til avkjøling (kan sikkert berre skyljast og brukast heilt rå, men eg synest dette gir litt ekstra smak).
3. Skjer opp raudløk og mango og grovhakk valnøttene . Riv skinka i passande storleik.
4. Når brokkolien er kald – bland alt saman og sett kaldt.
5. Server med brød av noko slag.