

BLOMKÅLSALAT MED GRANATEPLEKJERNER

Tin blomkålen i kjøleskap natten over.

Bland majones, crème fraiche og eplecidereddik. Sprøstek spekeskinke på bakepapir i ovn på 200°C i ca. 5-7 min. Bland alle ingrediensene sammen og smak til med salt og pepper og evt sukker.

Pynt med granateplekjerner og evt. noen spirer.

INGREDIENSER

1,5 kg Norrek blomkålbuketter EPD: 968578
1 stk rødløk
3 dl majones
3 dl creme fraiche
5 ss eplecidereddik
50 g rosiner
100 g spekeskinke
50 g Norrek vårløk, skivet EPD: 6160865
Salt og pepper
sukker
xx g Norrek granateplekjerner EPD: 6513428