



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kremet brokkolisalat med grønnkål og cashewdressing, toppet med hvitløkskrutonger

Kremet brokkolisalat

1 stk brokkoli
50 g grønnkål
1 pakke svarte bønner

Hvitløkskrutonger

1 stk hvitløksfedd
1 pakke persillade
2 stk rustikke multibrød
1 ss smør ^B

Cashewdressing

1 stk hvitløksfedd
40 g cashewnøtter
1 ss kapers
½ stk sitron
2 ss vann ^B

Topping

1 pakke revet Grande Premium

salt ^B
pepper ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Ha cashewnøttene i en skål, og dekk dem med kaldt vann.
2. **Kremet brokkolisalat:** Kutt brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Fordel brokkolien utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek brokkolien i ovnen i 15–20 minutter.
3. **Hvitløkskrutonger:** Skrell og finhakk hvitløken. Smelt i 1 ss smør i en liten kjele, og vend inn persilladen og hvitløken. Kutt multibrødene i terninger, og fordel dem utover et stekebrett med bakepapir. Vend inn hvitløkssmøret, og stek krutongene midt i ovnen i omtrent 8 minutter.
4. **Cashewdressing:** Skrell hvitløken. Ha cashewnøttene, ønsket mengde av kapersene, 2 ss vann, hvitløken og litt saft fra sitronen i et litermål. Kjør blandingen sammen med en stavmikser, og smak til med salt og pepper. Spe med mer vann om nødvendig.
5. **Kremet brokkolisalat, fortsettelse:** Skyll og tørk grønnkålen. Sil og skyll bønnene i kaldt vann. Masser grønnkålen med litt olje og salt i en salatbolle, til du kjenner at den blir mykere. Vend inn brokkolien, bønnene, krutongene og cashewdressingen. Tilsett gjerne mer av kapersene.
6. **Topping, forsettelse:** Topp retten med Grande Premium-osten.



TIPS!

Bytt ut smøret med olje hvis du vil gjøre retten vegansk.