



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kremet brokkolisalat med grønnkål og peanøttddressing, 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\* <sup>B</sup>

## Peanøttddressing

1 stk hvitløksfedd  
40 g peanøtter  
1 ss kapers  
½ stk sitron  
2 ss vann <sup>B</sup>

## Topping

1 pakke revet Grande Premium

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Ha peanøttene 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. **Peanøttddressing:** Skrell hvitløken. Ha peanøttene, 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 peanøttddressingene. Tilsett gjerne mer av kapersene.
6. **Topping, forsettelse:** Topp retten med Grande Premium-osten.

\* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ



## TIPS!

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