



Broccolisalade met cheddar



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

250 gram broccoli (verdeeld in roosjes en gekookt in lichtgezouten water)
1 appel (granny smith, geschild en in reepjes gesneden)
1 eetlepel citroensap
50 gram cheddarkaas (cathedral city matuur, in staafjes)
100 gram spekblokjes (gerookt, krokant gebakken, Alvo)
2 eetlepels mayonaise (natura ambacht)

Bereidingswijze

- 1.** Schik de afgekoelde broccoliroosjes op een bord.
- 2.** Besprenkel de appelreepjes met citroensap en schik deze over de broccoli samen met de staafjes cheddarkaas en de spekblokjes.
- 3.** Serveer de mayonaise en het Vandermeulen pumpernickelbrood er apart bij.