



Bijgerechten

Sesam-broccolisalade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 broccoli
3 eetlepels mayonaise
1 eetlepel sesamzaad (geroosterd)
1 eetlepel honing
1 eetlepel citroensap
2 theelepels sojasaus
2 theelepels pindakaas
zout
pinda (ongezouten)

Deze heerlijke salade van broccoli met een dressing van mayo, pindakaas en sesamzaadjes is dé verrassing van jouw BBQ-avond. Laat je bezoek versteld staan van deze onverwachte combo!

Bereidingswijze

Snij de broccoli in roosjes, schil de stengel en snij deze in dunne schijfjes. Leg de broccoli in een pot met water, zet het vuur aan en breng aan de kook. Eens het water kookt, voeg zout toe en laat 1min goed doorkoken. Giet af en spoel de broccoli onder koud water of leg ze in een kom ijskoud water. Eens koud, giet ze af en laat goed uitlekken.

Ondertussen, maal de sesamzaadjes zachtjes en maak de dressing. Voeg de sesamzaadjes samen met de mayo, sojasaus, honing, citroensap en pindakaas in een kom, voeg een snuifje zout toe en meng grondig.

Dep de broccoli droog en voeg deze toe in de kom met dressing. Zorg dat alles goed bedekt is met de dressing en serveer op kamertemperatuur of gekoeld. Je kan de salade afwerken met nog wat sesamzaadjes en gecrushte pindanootjes.

