

LEKKER BROCCOLI SLAAI



TRIED & TESTED
By Food lovers recipes



LEKKER BROCCOLI SLAAI

Jy benodig (vir 6 mense)

2 broccoliekoppe

1 ui, baie fyngekap

150 g cheddarkaas, in klein blokkies gesny

250 g ham of spekvleis, in klein blokkies gesny
(braai die spek voordat jy dit gebruik)

VIR DIE SOUS

1 koppie mayonnaise

100 ml kondensmelk

Temper die blomme.

Giet 'n ketel vol kookwater oor die heel broccoli.

Laat dit vir 'n paar minute staan en spoel dit dan deeglik af onder koue lopende water.

Kap die broccoli baie fyn.

'n Bietjie proteïene. Meng die ui, kaas en ham by die broccoli.

O, so pikant. Meng die sousbestanddele en roer dit deur die slaai.

Wenk – Probeer ook die volgende vir die sous:

Maak een knoffelhuisie met 'n mespunt sout fyn tot 'n smeer.

Klits dit by 100 ml Griekse volvet jogurt en roer 100 ml goeie mayonnaise by.

Klits laastens vinnig 100 ml witasyn en 50 ml strooisuiker by.

Foto: Louise Groenewald

2 de Foto: Elize Viljoen Nota: Ek het 100 g pekanneute bygevoeg.