

Broccolisalade met rode paprika en pijnboompitten.

Ingridi*en*ts



- 300 g broccoli, in roosjes
- 1 rode paprika (ong. 150 g) in stukken
- 1 appel (ong. 100 g) in kwarten gesneden
- 30 g pijnboompitten of zonnebloemzaden
- 25 g olijfolie
- 15 g fruitazijn of witte balsamico
- 1 tl honing
- 1 ½ tl mosterd
- 1 tl zout of kruidenzout
- ½ tl gemalen zwarte peper



1. Doe broccoli, rode paprika, appel, pijnboompitten, olijfolie, fruitazijn, honing, mosterd, zout en zwarte peper in de mengbeker en hak **5 sec./snelheid 5**.
2. Serveer op kamertemperatuur.

Tip: : De pijnboompitten kunt u ook vervangen door andere noten of zaden zoals voorbeeld zonnebloempitten, pompoenpitten.

Bron: Basiskookboek Thermomix.