

# Broccolisalade



## Ingrediënten voor 3 personen:

- 1 grote broccoli
- 4 eieren
- 2 lente-ui
- 1 rode paprika
- ½ komkommer

### Dressing:

- 1 el light mayonaise
- 2 el Griekse 0% yoghurt
- Of magere platte kaas
- Of magere yoghurt
- ¼ citroen
- peper & zout



## Bereidingswijze

- Kook de eitjes hard (7-8 minuten in kokend water).
- Blancheer (kook) de broccoli kort. Giet af en overgiet met koud water. Laat afkoelen.
- Snijd de lente-ui in fijne ringen.
- Schil eventueel de paprika (voor een betere vertering) en snijd vervolgens in brunoise (kleine blokjes).
- Doe hetzelfde met de komkommer.
- Maak vervolgens de dressing door alle ingrediënten in een apart kommetje te mengen. Breng op smaak met peper (en zout).
- Neem een serveerkom en doe hierin de groenten, leg de gesneden eitjes hierop en besprenkel met de dressing.
- Serveer met een (getoaste) boterham of met een (overschotje) gekookte rijst / deegwaren / quinoa.

## Bron

- gebaseerd op een recept van [www.simoneskitchen.nl/](http://www.simoneskitchen.nl/)