

Blomkålsalat med guacamole



Ingredienser:

- 1 Blomkål
- 2 store modne avokadoer
- 1 bundt finthakket forårsløg
- 1 finthakket rødløg
- 1 udkernet finthakket chili
- Saft af en $\frac{1}{2}$ citron
- 3 udkernede finthakkede tomater
- 1 spsk friskhakket koriander
- Salt og peber

How to:

1. Pluk blomkålen i buketter og blancher dem i kogende vand 1-2 min
2. Hæld dem i en sigte og afkøl dem med kold vand og lad dem dryptørre
3. Hak og rør avokado med forårsløg, chili, citronsaft, koriander og rødløg
4. Smag til med salt og peber og vend det hele godt sammen