

Broccolipuree

Ingrediënten:

500 gram broccoli
100 gram
kruidenroomkaas
3 tenen knoflook
gepeld en gekneusd
4 el zongedroogde
tomaatjes
2 uien in ringen
20 gram in de pan
geroosterde
pijnboompitten
Parmezaanse kaas
geraspt

Voorbereiding: 15 minuten

Bereiding: 10 minuten

Bak de uien in wat boter of maisolie en houdt warm. Hoe langer de uien zachtjes bakken, hoe lekkerder ze worden.

Snijd de broccoli in roosjes, de stronk schillen met een dunschiller en in stukjes erbij.

Kook de broccoli gaar in ruim water met zout en de knoflooktenen

Pureer de broccoli samen met de roomkaas (in de keukenmachine)

Schep de puree in kommen of met een serveerring op het bord, schep wat zongedroogde tomaatjes, gebakken ui en pijnboompitten en rasp er wat kaas overheen.

Eetsmakelijk!

Tip: Dit gerechtje is vooraf goed te maken. Schep de puree met de ui in ovengeschikte bakjes om het later op te warmen in oven of magnetron. Bij serveren de tomaatjes, pijnboompitten en kaas erover