

Broccomole

200 g. broccoli
2 spsk. Olivenolie
3 tomater skåret i tern.
Salt og peber

Kog broccolien mør i let saltet vand, hæld vandet fra og kom broccolien i blenderen, tilsæt olivenolien, tomater, og purer det.

Der kan tilsættes 2stk. soltørrede tomater i olie eller 2 fed hvidløg, eller et lille bundt bredbladet persille, man kan her vælge hvilken slags smag man ønsker.

Skal det være lidt mere cremet kan der røres 1 dl. cremefraiche 9 % eller 18% i der smages til med salt og peber.

Velbekomme
Helle Juul



Her er et godt tilbehør til både kød, fisk eller til grønsager, dette er også en lidt anden måde at servere broccoli på.

Cremen kan også bruges til at smøre i sandwich.

