



Broccoli met amandel en knoflook

Knapperige broccoliroosjes kort gebakken met knoflook en geroosterde amandelschilfers. Een eenvoudig en smaakvol bijgerecht.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	12'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

600 gr broccoli
50 gr amandelschilfers
3 teentjes look
3 eetlepel olijfolie
1 eetlepel boter
1 stuks citroen
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verdeel de broccoli in roosjes en kook ze 4 minuten beetgaar in gezouten water.
- 2.** Giet af en spoel kort met koud water zodat ze mooi groen blijven.
- 3.** Rooster de amandelschilfers droog in een pan tot ze goudbruin zijn en schep ze eruit.
- 4.** Verhit de olijfolie en boter en fruit de fijngesneden look kort tot hij geurt.
- 5.** Voeg de broccoli toe en bak enkele minuten al roerend mee.
- 6.** Kruid met peper en zout en een scheut citroensap.
- 7.** Werk af met de geroosterde amandelschilfers en serveer meteen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)