

Broccoli salade lauwwarm

500 gram broccoli
200 gram cherrytomaat mix
Halve zoete puntpaprika
1 bol buffelmozzarella
Pesto (vers)
Olijfolie extra vierge
2 eetlepels gehakte ongebrande
ongezouten hazelnoot

Naar wens:
Volkoren pasta of volkoren couscous



Bereiding

Snijd de stronk van de broccoli, schil de stronk en snijd deze in stukken.

De 'kroon van de broccoli' blijft een geheel.

Was de broccoli en de stronk en stoom beetgaar.

Snijd ondertussen de tomaatjes half door, de paprika in reepjes en de mozzarella.

Leg de gestoomde broccoli in roosjes op het bord en vervolgens de tomaatjes, paprika en mozzarella.

De olijfolie er overheen en maak af met de pesto en hazelnootstukjes.

Met pasta

Als je graag wat pasta wil toevoegen aan de salade, kies dan voor de volkoren variant.

Bijvoorbeeld volkoren penne of volkoren couscous.

Kook deze ook beetgaar en leg ze als eerst op het bord. De salade er overheen.

Smakelijk eten !

