

# Recept!

## Broccoli caprese

### Ingrediënten

800 gram broccoli  
200 gram tomaatjes  
2 bollen mozzarella  
1 potje verse pesto  
2 eetlepels olijfolie  
1 kilo raja  
4 rundersaucijzen

### Bereiding

Schil en kook de aardappelen in ongeveer 20 minuten gaar.

Verwarm de oven voor op 180 °C, vet een ovenschaal in.

Snijd de broccoli in roosjes en kook ze 10 minuten voor in ruim water. Halveer de tomaatjes. Scheur de mozzarella in stukjes.

Giet de broccoli af en meng dit met de tomaatjes, pesto en olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel dit mengsel in de ovenschaal en verdeel de stukjes mozzarella erover.

Verwarm de schotel 15 minuten in de oven, tot mozzarella gesmolten is.

Bak ondertussen de buffelsaucijzen rondom bruin

Serveer de broccoli caprese met de aardappels en buffelsaucijzen.

### Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: [www.brendakookt.nl](http://www.brendakookt.nl)  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische  
Boerderijwinkel