

Recept!

Geroosterde broccolisalade

Ingrediënten

1 kilo broccoli
Flinke scheut olijfolie
6 teentjes knoflook
500 gram kleine tomaatjes
150 gram feta
200 gram amandelen

Voor de dressing:

4 eetlepels olijfolie
2 eetlepels witte wijnazijn
peper/zout
1 rode ui

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Meng de olijfolie met wat zout door elkaar. Meng de broccoliroosjes door de olijfolie en leg ze op een bakplaat of in een braadslede. Ze mogen niet op elkaar liggen. Plet de knoflook en leg er tussen. Zet voor 30 minuten in de oven en schep tussendoor een keer om.

Halveer de tomaatjes. Rooster de amandelen in een droge koekenpan tot dat ze mooi bruin kleuren.

Meng voor de dressing de olijfolie en witte wijnazijn. Snijd de rode ui zo fijn mogelijk en voeg toe aan de dressing. Breng op smaak met peper en zout.

Doe de broccoliroosjes in een mooie saladeschaal. Verdeel de tomaatjes er over, besprenkel met de dressing en geroosterde amandelen en brokkel de feta er overheen.

Serveer met gebakken aardappeltjes.

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: www.uitpailineskeuken.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel