



Bijgerechten

Broccolibrood

Voor 4 personen.

Ingrediënten

75 gram Emmentaler (geraspt)
1 theelepel Italiaanse kruiden
75 gram amandelmeel
400 gram broccoli
3 eieren
peper
zout

Bereidingswijze

Maak de broccoli schoon en maal fijn in een blender of met de rasp. Doe de 'broccolirijst' in een kom en voeg er het amandelmeel, de kaas, eieren en alle kruiden aan toe. Goed mengen.

Verhit een beetje olijfolie in een pan schep er telkens een beetje van het mengsel in, ter grootte van een beschuit. Laat mooi goudbruin en gaar bakken en draai dan pas om. Herhaal tot het mengsel op is.

Beleg met charcuterie, kaas of [homemade smeersalades](#) – zeer lekker met deze [vitello tonato salade](#) .

Tip: Geen tijd om bij de pan te blijven? Verdeel het mengsel over een met bakpapier beklede bakplaat en laat 30 minuten bakken in een voorverwarmde oven op 180°.

Keukenbenodigdheden

Blender

