



Hapjes

Krokante broccoliroosjes in parmezaankorst met dip van de broccolisteel

Voor 4 personen.

Ingrediënten

40 gram parmezaanse kaas (geraspte)
2 eetlepels citroensap
70 gram bloem
70 gram panko
1 lookteentje
2 lente-uitjes
2 broccoli
2 eieren
1 theelepel sesamolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Snij de broccoli in roosjes en bewaar de stelen. Leg de roosjes in een kom met water.

Kluts de eieren los. Doe de bloem in een ander kommetje en kruid met peper en zout. Doe de panko in een derde kommetje en meng er de Parmezaanse kaas onder. Haal de broccoliroosjes uit het water en wentel ze eerst door de bloem, vervolgens door het ei en daarna door de panko.

Leg ze op de bakplaat, bedruppel met olijfolie en zet 15 minuten in de oven. Keer ze om, bedruppel opnieuw met olijfolie en zet nog eens tien minuten in de oven, tot de roosjes knapperig en goudbruin zijn.

Schil ondertussen de broccolistelen en snij in stukken. Kook ze gaar in licht gezouten water. Giet af en doe ze in een blender. Voeg het citroensap, de sesamolie, de gepelde knoflook, peper en zout toe en mix glad. Serveer de crispy broccoli met de broccolidip en werk af met de lente-uitjes.

Keukenbenodigdheden

Oven
Blender

