



## Ingredienser

1 broccoli

Krydret fars:

250-300 g hakket oksekød

1 tsk. allround krydderi

2 tsk. paprika

Salt og peber

Smør til stegning

Ostesauce:

1 spsk. smør

30 g flødeost naturel

Ca. 2 dl piskefløde

1/2 tsk. løgpulver

1/2 tsk. hvidløgpulver

25 g revet parmesanost

Salt og peber

Tilbehør: Gulerodsstave og  
peberfrugtstrimler

## Beskrivelse

Skær broccoli i små buketter.

Brun kødet i lidt smør på en pande. Krydr med allround krydderi, paprika, salt og peber.

Hæld kogende vand over broccolien, og lad det stå et par minutter. Hæld vandet fra og lad broccolien dryppe af i en sigte.

Ostesauce:

Kom smør, flødeost og piskefløde i en kasserolle og lad det smelte sammen under opvarmning. Kom revet parmesanost i og kog sauceen igennem, så parmesanen smelter. Smag til med løgpulver, hvidløgpulver, salt og peber.

Fordel den krydrede fars på 2 tallerkner. Læg broccoli oven på. Kom ostesauce på toppen. Server retten med gulerodsstave og peberfrugtstrimler.