

Broccolisauce

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

1 broccoli
1 løg
1-2 fed hvidløg
1 dl hønsebouillon
3 dl mælk
1 dl fløde
Salt og peber
Olie til stegning

Beskrivelse

Skær broccoli i små buketter. Hak løg og hvidløg fint.

Varm lidt olie op i en gryde ved middel varme og svits løg og hvidløg til de er klare.

Kom broccoli i gryden og lad dem svitse med i kort tid.

Kom hønsebouillon og mælk ved og lad det koge i 12-15 minutter til broccolien er mør.

Blend saucen, tilsæt fløde og smag til med salt og peber.