

Broccoli med parmesan og mandler

2-3 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

1 broccoli
2 løg
100 g parmesan
1 dl saltmandler
Flagesalt
Olie til stegning
2 spsk. smør

Beskrivelse

Del broccolien i små buketter. Skræl stokken og skær den i tynde stave. Hæld kogende vand over broccolien og lad den straks dryppe af i en sigte.

Skær løgene i små tern. Riv parmesanen. Hak mandlerne groft.

Varm en pande op ved middel varme og hæld olie og 1 spsk. smør på. Svits løgene på panden til de er klare. Kom broccolien på og svits videre til broccolien er blød udenpå og sprød indeni.

Kom 1 spsk. smør på og drys parmesan over broccolien. Vend rundt til parmesanen er fordelt og smeltet.

Hæld broccolien på et fad og drys flagesalt og saltmandler på toppen inden servering.