

Broccoli og gulerødder i fad

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Del broccolien i fine buketter og skær gulerødderne i skiver. Giv grøntsagerne et opkog i ca. 5 minutter i letsaltet vand. Kom dem i en sigte og lad dem dryppe af. Læg dem i et ovnfast fad.

Pisk æg og fløde sammen, tilsæt salt og peber og hæld det over grøntsagerne. Hak purløg og drys det over. Bag retten midt i ovnen ved 225 grader i ca. 15 minutter.

Ingredienser

1/2 buket broccoli

2 gulerødder

1 æg

2 dl piskefløde

2 spsk. finthakket purløg

Salt og peber