

Broccoliris med mandler og persille

3 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Rist mandlerne på en tør pande. Hak persillen.

Steg broccolirisene i olie på en pande ved høj varme under omrøring, til de er tilpas møre.

Kom dem i en skål.

Dressing: Rør olivenolie, citronsaft, presset hvidløg, salt og peber sammen.

Hæld dressingen over broccolirisene. Kom persille i og vend rundt. Drys mandlerne over.

Ingredienser

400 g broccoliris fra frost

1 bundt persille

30 g mandler

Olivenolie til stegning

Dressing:

2 spsk. olivenolie

2 spsk. citronsaft

1 lille fed hvidløg

Salt og peber