

Ovnbagt broccoli med parmesan

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Marinade:

Bland olivenolie, citronsaft, presset hvidløg, gurkemeje, salt og peber.

Del broccolien i buketter. Skær stokken i stave. Skær løg i tynde både. Vend grøntsagerne i marinaden.

Fordel dem på en bageplade med bagepapir. Drys parmesan over.

Bag grøntsagerne i ovnen ved 250 grader i ca. 10 minutter til osten er gylden.

Ingredienser

1/2 broccoli

1 løg

Marinade:

4 spsk. olivenolie

2 spsk. citronsaft

1 fed hvidløg

1 tsk. gurkemeje

Salt og peber

Topping:

1 håndfuld fintrevet parmesan