



Parmezaanbroccoli met truffelmayonaise

🕒 15 + 10 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 800 g broccoliroosjes (koelvers)
- ★ 50 g Parmezaanse kaas
- ★ 2 takjes peterselie
- ★ 3 el truffelmayonaise

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Kook 800 g broccoliroosjes (koelvers) in ruim water met zout in 5 minuten beetgaar.
3. Giet ze af en laat goed uitlekken.
4. Leg de broccoliroosjes op de bakplaat.
5. Rasp er 50 g Parmezaanse kaas boven.
6. Bak de broccoliroosjes 10 minuten in de voorverwarmde oven tot de kaas is gesmolten.
7. Hak 2 takjes peterselie fijn.
8. Garneer de Parmezaan-broccoli met 3 el truffelmayonaise.
9. Bestrooi met de peterselie.



Tip: Doe de truffelmayo in een boterhamzakje. Knip een puntje van het zakje en spuit er mooie strepen mee.

Bron: boodschappen.nl