



Italiaans, maar geen pasta!

Gegrilde broccolini met amandelsaus

Broccolini grigliati con salsa di mandorle

2 PERSONEN

🕒 6 uur + 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 180 g amandelen
- ✓ ½ el zeezout vlokken
- ✓ 2 el witte wijnazijn
- ✓ 65 ml olijfolie
- ✓ 60 ml zonnebloemolie
- ✓ 12 g chilivlokken
- ✓ 300 g broccolini of bimi
- ✓ ½ citroen, sap

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET

Voorbereiding:

1. Doe de amandelen in een kom, overgiet met koud water en laat een nacht weken op kamertemperatuur.

Bereiding:

2. Giet af maar vang 100 ml van het weekwater op.
3. Doe de amandelen met dit weekwater, het zeezout, de azijn en olijfolie in de blender en mix tot een dikke, gladde puree.
4. Voeg zo nodig nog een scheutje water toe.
5. Verhit in een kleine pan de zonnebloemolie met de chilivlokken op matig vuur bijna tot het kookpunt, dan zie je luchtbelletjes zien verschijnen.
6. Neem van het vuur en laat volledig afkoelen.
7. Zet een pan met kokend, gezouten water op het vuur en blancheer de broccolini 2 minuten.
8. Spoel daarna direct af met ijskoud water.
9. Verhit een grillpan op hoog vuur.
10. Schep de geblancheerde broccolini om met het citroensap en wat zout en peper.
11. Gril ze 2 minuten tot ze lichte schroeiplekjes krijgen.
12. Spreid de amandelpuree uit op borden en leg de broccolini erop.
13. Besprenkel met de chili-olie en serveer.



BRON: deliciousmagazine.nl