

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals *water, bak- en braadmiddelen, peper en zout*, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



of minder...

2 PERSONEN

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍝 150 g linguine
- 🥦 1 broccoli (alleen de roosjes)
- 🧄 1 teentje knoflook (in dunne plakjes)
- 🌿 2 el pijnboompitten
- 🍋 1 el citroensap

MATERIAAL: keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Bereid de linguine volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Kook de broccoli 1-2 minuten in kokend water.
3. Giet af en laat goed uitlekken.
4. Hak de broccoli zeer fijn in een keukenmachine of met een mes.
5. Verhit 2 el olijfolie in een pan en bak er de knoflook en de pijnboompitten ca. 2 minuten in.
6. Voeg de broccoli toe en bak hem kort mee.
7. Roer het citroensap erdoorheen.
8. Giet de linguine af en vang een beetje kookvocht op.
9. Roer de linguine met het kookvocht door de broccoli.
10. Besprenkel met olijfolie en serveer.

Eet smakelijk!

BRON: foodiesmagazine.nl

