



Broccoli met kaas uit de oven

2 PERSONEN - bijgerecht

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥕 300 g broccoli
- 🥕 50 g geraspte kaas
- 🥕 ½ teen knoflook
- 🥕 ¼ tl paprikapoeder
- 🥕 peper en zout
- 🥕 1 el olijfolie + om in te vetten

MATERIAAL: ovenschotel

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C en vet een ovenschaal lichtjes in met een beetje olijfolie.
2. Snijd de broccoli in kleine roosjes en kook ze 2 minuten in kokend water.
3. Giet af en spoel ze kort met koud water om de mooie groene kleur te behouden.
4. Laat goed uitlekken.
5. Pers de knoflook en meng deze in een kom met olijfolie, paprikapoeder, peper en zout.
6. Voeg de broccoli toe en schep goed om zodat de roosjes overal bedekt zijn met de smaakmakers.
7. Verdeel de broccoli over de ovenschaal en bestrooi royaal met de geraspte kaas.
8. Bak de broccoli roosjes 15 tot 20 minuten in de oven tot de kaas gesmolten en mooi goudbruin is.
9. Serveer direct.

TIP: Maak dit gerecht met een mix van kazen, zoals Parmezaan en cheddar, voor een extra diepe smaak. Heerlijk bij een stukje gebakken vis of een vegetarische burger.

BRON: leukerecepten.nl

