



VEGETARISK

Het broccolisallad

Kock: **Todd English** Tid: **15 min** Portioner: **4**



Jag är en stor broccolifantast. Min mor behövde aldrig be mig äta upp broccolin medan jag växte upp. Receptet är väldigt gott som tillbehör eller som huvudrätt serverad med pasta.

För att få en asiatisk twist på rätten, byt ut citronjuice och olivolja mot lite sojasås och sesamolja.



INGREDIENSER

500 g färsk broccoli
3 msk olivolja
2 st vitlöksklyftor
0.25 tsk krossade chiliflakes
2 tsk rivet citronskal
1 msk färskpressad citronjuice
2 tsk finmulat torrt bröd
0.25 tsk salt
1 nypa nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skär broccolin i små buketter och bitar. Fräs den sedan i olja på medel/hög värme i 5 minuter eller tills den börjar få lite färg.
- 2** Skiva vitlöken i tunt. Tillsätt vitlök och chiliflakes i pannan, fräs i en minut tills vitlöken har blivit rostad.
- 3** Lägg broccolimixen i en skål, tillsätt nu strimlat citronskal, citronjuice och resterande ingredienser. Blanda ordentligt!