

INGREDIËNTEN

Voor 2 personen
250 gr broccoli
150 gr cherrytomaat
10 ml olijfolie
scheutje balsamicoazijn

GEGRILDE BROCCOLI MET TOMAAT EN BALSAMICO

Bevat per portie: Kcal: 100 | Eiwit: 4,5 gr | Koolhydraten: 4,5 gr | Vet: 6,0 gr | Vezels: 5,3 gr

ZO MAAK JE HET

• Verwarm de grill van de oven voor.
• Snij de broccoli in kleine roosjes. Kook de roosjes 1 tot 2 minuten, giet ze af en laat ze goed uitlekken.
• Halveer ondertussen de cherrytomaten.
• Bekleed een bakplaat met bakpapier en meng daarop de broccoliroosjes, cherrytomaten en olijfolie goed door elkaar.
• Rooster de groente in ongeveer 15 minuten goudbruin. Schep alles halverwege een keer voorzichtig om.
• Haal de bakplaat uit de oven en besprenkel de groente met balsamicoazijn naar smaak. Denk hierbij een een halve tot hele eetlepel.
• Schep de groente nog even om en serveer direct.