

Gegrilde broccoli met Zeewier en pindatartaar



2 mensen

20 min voorbereiding

15 min koken

De ingrediënten

1 glaasje van 100 g la belle-iloise Tartaar met Bretoens zeewier
1 bos broccoli
1 handvol ongezouten geroosterde pinda's
1 kleine rode ui
Een paar korianderblaadjes
Olijfolie
Zout

De fasen

- 1- Kook de broccoliroosjes ongeveer 7 of 8 minuten in voorgezouten water. Dompel ze daarna onder in ijswater zodat ze mooi groen blijven
- 2- Bak de pinda's een paar minuten
- 3- Besprenkel een koekenpan met olijfolie en fruit de broccoliroosjes met de gesnipperde rode ui. Voeg de tartaar van zeewier toe en bak 3 of 4 minuten, roer regelmatig. Verlaag het vuur, voeg de pinda's toe en bak ongeveer 2 minuten, onder voortdurend roeren
- 4- Serveer met een paar korianderblaadjes bovenop