

## **Broccoli met pijnboompitten**

### ***Ingrediënten***

- 400 gram broccoli
- 1 teen knoflook
- Olijfolie
- 1 eetlepel pijnboompitten, amandelschaafsel of stukjes walnoot, geroosterd

### ***Bereiden***

1. Pijnboompitten, amandelschaafsel of stukjes walnoot roosteren doe je in een droge koekenpan, dus zonder boter of olie. Doe de pitten in de pan, en zet dan de pan op je hittebron. Blijf erbij, schud (bijna) voortdurend om tot de pitten bruin zijn. Als je erbij wegloopt, branden ze geheel aan, en kun je opnieuw beginnen. Dat wil je niet, pijnboompitten zijn duur. Met walnoten en/of amandelschaafsel doe je precies hetzelfde.
2. Blancheer de broccoli (kort koken) . Fruit intussen in een grote koekenpan of wok de knoflook glazig in de olijfolie. Giet de broccoli af en voeg deze toe. Schud goed om, strooi de pijnboompitten erover heen.

Inspiratiebron : de groentebijbel van Mari Maris