

Ingrediënten voor 6 personen

500 gr Bimi® broccoli 80 gr Pecorino of Parmezaanse kaas, fijn geraspt 70 gr gezouten boter, in stukjes 1 tl zwarte peper, vers gemalen

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja

Bimi® broccoli met geraspte Parmezaanse kaas en peper

Het is een eenvoudig recept, maar als het goed wordt bereid is het moeilijk te geloven dat zo'n glanzende, smaakvolle saus met zo'n bescheiden ingrediëntenlijst wordt gemaakt. Het resultaat is zo veel meer dan een kaassaus. Dit bijgerecht is heerlijk te combineren met een hele gegrilde kip, lamsbout of witvis.

Bereidingswijze

Breng een grote pan aan met gezouten water aan de kook. Voeg de Bimi® broccoli toe en laat 3 ½ minuut koken zodat de Bimi® broccoli gaar is, maar toch een lekkere bite heeft. Terwijl de Bimi® broccoli kookt, doe je 70 gr van de kaas, de boter en de gemalen zwarte peper in een grote koekenpan of wok zonder het vuur aan te zetten. Voeg 6 el heet water uit de pan met Bimi® broccoli toe en meng met een garde de smeltende kaas en boter tot een pasta. Voeg 2-3 el water toe en roer de pasta tot het een zijdezachte saus wordt. Verhit de pan niet, want dan wordt de kaas plakkerig. Haal de Bimi® broccoli uit de pak en laat deze uitlekken. Daarna kan de Bimi® broccoli in de pan met de kaas. De hete Bimi® broccoli zal ook de stukjes kaas die nog niet helemaal gesmolten zijn doen smelten. Roer met een spatel de Bimi® broccoli goed door de saus zodat elke Bimi® stengel een kaasglansje krijgt. Leg op de Bimi® broccoli op een serveerschaal en giet de saus erover. Bestrooi met een snufje zout en de resterende geraspte kaas.

