

Bagte broccoli og rosenkål med croutoner

Opskrift til 3-4 som tilbehør

Samlet tid

30 minutters tid

Ingredienser

- 200 g rosenkål
- 300 g broccoli
- 1-2 håndfuld(e) croutoner
- 50 g frisk parmesan (eller anden fast ost)
- evt. grønne bønner, spidskål eller blomkål også (jeg brugte det ikke her, men det ville passe godt ind)

Brunet smør med timian

- 50 g smør
- 1 fed hvidløg
- 1 spsk. hakket frisk timian

Tahindressing

- 1 spsk. lys tahin
- 1 spsk. olie
- 1 tsk. lys sirup
- 1 spsk. citronsaft
- lidt salt og peber

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft.
2. Skyl rosenkål og broccoli godt, skær enderne af rosenkål og måske de blade der er for plettede. Skær begge dele i mindre bidder og kom dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Hæld lidt olie over og bag dem i ovnen i 20-25 minutter. Vend lidt undervejs.
3. Imens kan du lave din brunede smør og din tahindressing. Sidstnævnte skal blot røres sammen i en skål. Den brunede smør: kom smør på en pande og lad det smelte. Giv det så lidt et minut ekstra, så det tager farve. Pas på det ikke bliver brændt. Det skal bare lige bruse lidt og skifte til lysebrun. Riv hvidløg og hak timian, kom begge dele ned til smørret og lad det boble lidt med i 30 sekunder. Sluk så komfuret
4. Kom croutoner over de bagte grøntsager. Høvl parmesan ud over og hæld både brunet smør og tahindressing over. Server med det samme.