

Broccoliboller

Opskrift til 8

De her broccoliboller blev virkelig gode. Langt bedre end hvad jeg turde håbe på. De er perfekt sprøde uden på og bløde inden i. De smager let af salt og nærmest ikke af broccoli. Brug dem som madpakkeboller eller server dem til ungerne, en nem måde at få lidt grønt i dem.

Forberedelsestid

15 min

Tilberedelsestid

20 min

Samlet tid

30 min

Ingredienser

- 130 g broccoli
- 3 æg
- 100 g hvedemel
- 100 g grahamsmel
- 100 g havregryn
- 1 tsk. bagepulver
- 1 tsk. salt
- 50 g smør
- 1 æg til pensling

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 220 grader (varmluft)
2. Skyl broccolien, kasser stokken og skær det i lidt mindre stykker.
3. Kom det i en blender sammen med æg og kørs til det er blendet helt ud
4. I en skål blander du mel, havregryn, bagepulver og salt
5. Kom ægge-broccolimassen ned til melet og rør rundt
6. Smelt smør og kom ved
7. Form boller med hænderne og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir
8. Pensl med et sammenpisket æg og drys evt. med lidt oregano (gjorde jeg på nogle af dem og det blev vildt godt)
9. Bag bollerne i ovnen i ca. 20 minutter. Hold øje med dem, de må ikke blive brændte – men alligevel lidt sprøde. Lad dem køle af på en rist.