

Smashed broccoli chips

Opskrift til Tilbehør til 4

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 1 lille broccolihoved
- 75 g smør
- 1 fed hvidløg
- lidt salt og peber
- 1 spsk. hakket persille
- 50 g parmesan

Sådan gør du

1. Start med at koge broccoli, så de er bløde nok til at blive "smashed". Ikke så meget at de falder fra hinanden, men de må gerne være lidt bløde.
2. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
3. Hæld vandet fra de kogte broccoli og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir.
4. Sæt et glas oven i og pres ned, så dine kogte broccoli bliver flade
5. Smelt smør i en skål og tilføj revet hvidløg og hakket persille, salt og peber
6. Pensl dine broccoli med hvidløgssmørret
7. Høvl parmesan over og bag dem i ovnen i 15-20 minutter til de er sprøde og gyldne