



Broccolini met manchego en honing



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 ciabattabrood (in plakjes gesneden)
olijfolie
75 gram boter
2 pakken broccolini
4 teentjes knoflook (fijngesneden)
peper en zout
2 basilicumblaadjes (fijngesneden)
180 gram manchego
6 theelepels honing

Bereidingswijze

- 1.** Besprenkel de plakjes ciabatta met een beetje olijfolie. Gril beide kanten in de grillpan en leg ze aan de kant.
- 2.** Zet een braadpan op het vuur en laat deze goed heet worden. Voeg de boter toe en daarna de broccolini. Bak enkele minuten en voeg de fijngesneden knoflook toe. Breng op smaak met peper en zout.
- 3.** Leg de plakjes ciabatta op de borden en verdeel hierover de broccolini.
- 4.** Werk af met de basilicum en plakjes manchego. Bedruppel met honing.