



Flan van broccoli



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

500 gram broccoliroosjes
3 eetlepels boter
3 eetlepels panko
250 ml room
5 eieren
120 gram pecorino's (geraspt)
2 eetlepels parmezaan (geraspt)
nootmuskaat
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 175 °C.
- 2.** Kook de broccoliroosjes kort in lichtgezouten water. Giet ze af. Laat minstens een uur uitlekken. Dep daarna droog met keukenpapier.
- 3.** Beboter 6 vuurvaste vormpjes en bestrooi met panko. Plaats de vormpjes naast elkaar in een grote vuurvaste schaal met hoge rand.
- 4.** Doe de broccoli in de blender en mix met 60 ml room tot puree.
- 5.** Klop de eieren los in een kom en voeg de rest van de room, de pecorino, 1 eetlepel Parmezaanse kaas, peper, zout, nootmuskaat en de gemixte broccoli toe. Roer goed. Verdeel over de vuurvaste vormpjes. Bestrooi met de rest van de Parmezaanse kaas. Zet de schaal nu al half in de oven. Giet kokend water in de schaal, tot het water tot $\frac{3}{4}$ van de vuurvaste vormpjes komt. Schuif de schaal verder de oven in. Laat 40 à 45 minuten garen. Check met een satéprikker of de flans gaar zijn. Haal de ovenschaal voorzichtig uit de oven. Gebruik een knijptang om de potjes uit de schaal te halen. Serveer warm.