

# Italiaanse roerbak van broccoli

## BROCCOLI SALTATI

### Voor 6 personen

5 eetl. olijfolie  
 2 eetl. vloeibare honing  
 1 eetl. lichte sojasaus  
 2 eetl. balsamicoazijn  
 1 teen knoflook, in dunne plakjes  
 1 kleine rode chilipeper, zonder de zaadjes, in ringetjes gesneden  
 3 eetl. gesnipperd basilicumblad  
 60 g pijnboompitten  
 700 g broccoli, in roosjes  
 zout en peper

*Iedereen in mijn gezin houdt van broccoli en we hebben het altijd wel in huis. Op een dag wilde ik eens met wat oosterse ingrediënten experimenteren. Dit kwam er die dag uit en ik was zo enthousiast over de smaak dat ik vond dat het in dit boek moest komen.*

Vermeng in een grote schaal 1 eetlepel olijfolie met de honing, sojasaus, balsamico, knoflook, chilipeper, basilicum en pijnboompitten.

Breng een grote pan met water aan de kook, voeg zout en de broccoli toe en kook hem in 3 minuten al dente. Giet de groente af en vermeng hem in de schaal met de dressing. Schep voorzichtig, zodat de roosjes heel blijven.

Verhit de resterende olijfolie in een wok en roerbak de broccoli met de saus 4 minuten tot hij gloeiend heet is.

Proef of de groente goed op smaak is en geef hem heet bij vis of vlees.

# De ultieme aardappelpuree met kaas

## PURÉ DI PATATE

### Voor 4 personen

1 kg aardappelen (liefst alfa of doré), geschild  
 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> dl volle melk  
 100 g versgeraspte Parmezaanse kaas  
 50 g versgeraspte cheddar of Goudse kaas  
 100 g gezouten boter  
 zout en witte peper

*Ik vind niets erger dan saaie, smakeloze, klonterige puree. Dit gerecht past uitstekend bij elke soort vlees, vooral bij worstjes en biefstuk.*

Doe de aardappelen in een grote pan, overgiet ze met koud water en breng ze aan de kook. Kook ze gaar. Giet ze af en pureer ze in de pan.

Zet de pan weer op laag vuur en roer er met een houten lepel de melk door tot de puree romig van consistentie is. Klop de kaas en de boter erdoor, breng op smaak met zout en peper en blijf op laag vuur nog 3 minuten kloppen tot de kaas volledig is gesmolten. Dien de puree direct op.