



Broccoli rösti

Lækkert og grønt mellemmåltid til at have med på farten. Bag dobbeltportion og frys et par poser ned. Så er der altid sunde hapsere til en travl uge.



[Bedøm opskrift](#)



60+ min

Jun – Nov

Vegetar

Lav på gluten

Ingredienser

14-16 stk.

300 g **broccoli buketter**

250 g ricotta eller hytteost

3 æg

½ dl chiafrø

¼ citronskal fra en økologisk citron

½ dl hakkede mynteblade

50 g majsgrøn

Opskrift og styling Gitte Heidi Rasmussen, foto Betina Hastoft

Tilberedning

- 1 Hak de kogte broccolibuketter en anelse. Pisk ricotta og æg sammen og tilsæt broccoli.
- 2 Kom dernæst chiafrø, citronskal, mynte og majsgrøn i, krydr med salt og peber og rør det godt sammen.
- 3 Lad det trække 30 min.
- 4 Bag dem som små pandekager ved middel varme i lidt smør eller olie.
- 5 Nyd dem lune eller kolde.



Tip

Skal det være lidt ekstra festligt så top dem med lidt lufttørret skinke eller røget laks.

