2B Vegetarian

Broccoli-fetasalade met zongedroogde tomaatjes

Bereidingstijd
15 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Kook of stoom de broccoli beetgaar in circa 4-5 minuten. Rooster de pijnboompitten goudbruin en snijd de zongedroogde tomaatjes in stukjes. Hak de basilicum grof. Verdeel de broccoli en de zongedroogde tomaatjes over een diep bord en verbrokkel de feta eroverheen. Besprenkel met de olijfolie en het citroensap. Bestrooi met wat versgemalen peper en garneer met de verse basilicum.

Ingrediënten

- [ ] 90-100 g feta light
- [ ] 200 g broccoli
- [ ] 4 zongedroogde tomaatjes
- [ ] 1 el pijnboompitten
- [ ] 1 el olijfolie
- [ ] 1 tl citroensap
- [ ] 5 g verse basilicum
- [ ] Peper

Voedingswaarden per persoon

Energie	**527 kcal**
Koolhydraten	**32 g**
Vet	**28 g**
Vezels	**10 g**
Eiwit	**29 g**