

Broccoli

Wat heb je nodig

500 gram broccoli
200 ml water
1 snufje zout



Snijd de broccoli roosjes van de stronk af.



Doe de broccoli roosjes in een vergiet.
Was de broccoli met koud water.



Doe de broccoli roosjes in een pan.
Schenk het water erbij.
Strooi er een snufje zout over.



Doe het deksel op de pan en zet de pan op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de hoogste stand.
Als het kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.



Na 15 minuten in de broccoli prikken met een vork.
Gaat dit makkelijk, dan is de broccoli gaar.
Anders nog 5 minuten laten koken.



Zet de kookplaat uit.
Giet de broccoli af in een vergiet.
Doe de broccoli weer terug in de pan.
