



## **Pittige Broccoli met Cashewnoten**

### **Ingrediënten:**

Kleine 2 personen  
1 flinke stronk broccoli, mag ook 2 middelgrote  
2-3 eetl olijfolie  
1 verse fijngesneden rode chilipeper  
(heb je die niet dan eetl sambal badjak)  
3 teentjes knoflook  
50 gr ongebrande en ongezouten cashewnoten  
Sojasaus  
1 limoen

### **Bereiding:**

Snijd de broccoli in roosjes en stoom ze beetgaar in 2-3 minuten. (bewaars de stam en stelen om te verwerken door je groentesapje of als onderdeel van wokgroenten)

Verwarm olijfolie op een middelhoog vuur en fruit de knoflook en peper totdat ze zacht worden. (of anders knoflook fruiten en sambal even meebakken) voeg de cashewnoten en broccoli toe en roer goed door zodat alles goed in aanraking komt met de olie en knoflook.

Voeg een royale scheut sojasaus toe, goed roeren en deksel op de pan. 1 minuut pruttelen. Serveren met limoenpartjes erbij.

