



Kokos Broccoli

Ingrediënten:

Bijgerecht voor 2 personen

- 1 broccoli
- 30 gr Kokos vlokken
- 1 eetl kokosolie
- 1 stukje gember (2 cm)
- 1 ui
- 2 tl kerriepoeder
- 1 tl zout

Bereiding:

Zet een grote pan op het vuur en warm hem op. Voeg de kokosvlokken toe en rooster ze lichtbruin.

Kook in een andere pan de broccoliroosjes in 7 minuten beetgaar.

Schil de gember en hak het fijn. Snijd de ui in dunne reepjes.

Smelt in de pan de kokosolie en voeg de gember, ui, kerriepoeder en zout toe en roer tot de uien lichtbruin zijn .

Voeg de broccoliroosjes en 2 eetlepels water toe. Goed doorroeren. Laat het nog 3-4 minuten intrekken. Meng met kokosvlokken en klaar.

