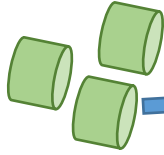




350 g BROCCOLI i bitar



1. Skär broccoli och lök.



1 GUL LÖK
hackad

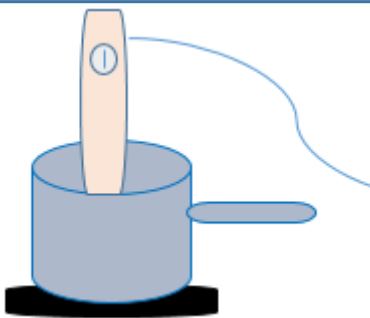


1 tärning GRÖNSAKSBULJONG



2½ dl VATTEN

2. Koka i buljong tills broccolin känns mjuk.

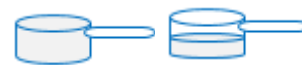


3. Mixa till en slät sås.



4. Smaka av med crème fraiche och nymald svartpeppar.

SVARTPEPPAR



1½ dl CRÈME FRAICHE

Ca 300 g PASTA
(t.ex. snäckor,
skruvar, spaghetti)



Förslag på tillbehör:
Stekt fisk/räkor/rökt skinka
Riven lagrad ost/grynost
Körsbärstomat/grovreven morot

5. Blanda ner såsen i nykokt pasta. Servera med valfria tillbehör.