

Majonézes brokkolikrém (szendvicskrém)



Hozzávalók:

1 csomag (400 gramm) Bonduelle fagyasztott brokkoli, só, kb. 6 evőkanál majonéz, őrölt fekete bors, citromlé, mustár

1. A brokkolit rózsáira bontjuk, és enyhén sózott forrásban lévő vízben puhára főzzük, lecsöpögtetve hűlni hagyjuk. Még jobb, ha gőzben, a zöldségpároló rácsára rakva puhítjuk meg.
2. Ha kihűlt, kissé kinyomkodjuk, majd merülőmixerrel vagy gyorsvágógépben pépesítjük. 6 evőkanál majonézt hozzákeverünk, megborsozzuk, citromlével és mustárral pikánsra ízesítjük. Megkóstoljuk, ha kell megsózzuk, utánaízesítjük.
3. Frissen pirított, lehetőleg magos barna kenyérre halmozva tálaljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc + amíg kihűl

Egy adag (kenyér nélkül): 195 kcal