



2B

Vegetarian

## Broccoli-fetasalade met zongedroogde tomaatjes



Bereidingstijd  
15 minuten



Porties  
Voor 1 persoon

### Bereidingswijze

- 1 Kook of stoom de broccoli beetgaar in circa 4-5 minuten. Rooster de pijnboompitten goudbruin en snijd de zongedroogde tomaatjes in stukjes. Hak de basilicum grof. Verdeel de broccoli en de zongedroogde tomaatjes over een diep bord en verbrokkel de feta eroverheen. Besprenkel met de olijfolie en het citroensap. Bestrooi met wat versgemalen peper en garneer met de verse basilicum.

### Ingrediënten

- ☐ 90-100 g feta light
- ☐ 200 g broccoli
- ☐ 4 zongedroogde tomaatjes
- ☐ 1 el pijnboompitten
- ☐ 1 el olijfolie
- ☐ 1 tl citroensap
- ☐ 5 g verse basilicum
- ☐ Peper

### Voedingswaarden per persoon

|              |          |
|--------------|----------|
| Energie      | 527 kcal |
| Koolhydraten | 32 g     |
| Vet          | 28 g     |
| Vezels       | 10 g     |
| Eiwit        | 29 g     |