

BROCCOLICREME MET GRUYERE



Vorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 25 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 PORTIES (VANAF 1 JAAR)

- 500 gram broccoli (vers of diepvries) - 100 gram geraspte gruyère - of goudse belegen kaas - 70 ml slagroom

1. Was de broccoli en snijd deze in roosjes. Giet 500 ml water in de rvs-kom en zet de stoommand erin. Doe de broccoli in de stoommand en stel het programma STOMEN in op 25 minuten.

2. Giet 2/3 van het water uit de kom en doe hierin de broccoli, de gruyère en de room. Schakel het EXPERT-programma in op 1 ½ minuut/snelheid 12 (zonder verwarmen).

Cook Expert ■