

Pesto z brokułów

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 min

Liczba porcji: 6-8

Czas gotowania: 8 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - koszyczek
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Różyczki brokułu włożyć do koszyczka.

Krok 2 - Do naczynia miksującego nr 1 wlać 1,5 l wody, dodać 1 łyżkę soli. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę. Zagotować - temperatura 100°C, czas 10 minut.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę naczynia miksującego, włożyć koszyczek z brokułem. Zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Gotować - temperatura 100°C, czas 8 minut.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę naczynia, wyjąć koszyczek za pomocą miarki, odcedzić i szybko przelać zimną wodą, dzięki temu brokuł zachowa piękny kolor.

Krok 5 - Do naczynia miksującego nr 2 włożyć nóż, wsypać 100 g uprażonych płatków migdałowych, dodać ostudzone 400 g różyczek brokułów, 1 ząbek czosnku, 0,5 pęczka świeżej natki pietruszki, 20 g płatków drożdżowych. Dodać 0,5 łyżeczki soli, szczyptę chili, skórkę otartą z 1 cytryny, 2 łyżki soku z cytryny, 150 g oliwy z oliwek. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę. Zmiksować czas- 1 minuta, prędkość 12.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę naczynia, spróbować ewentualnie dodać sól i pieprz, wymieszać. Przełożyć do naczynia ze szczelną pokrywką. Przechowywać w lodówce do kilku dni. Podawać na krakersach lub pieczywie, jako dodatek do dań z makaronem.