

Zoete aardappel met broccoli en sinaasappeldressing

Aantal personen: 4

400 gram zoete aardappel
1 eetlepel kokosolie
1/2 teentje knoflook
1 kilo broccoli
1/2 rode peper
1 sinaasappel

Boen de zoete aardappel schil en snijd in blokjes

Verwarm de olie en bak hierin de blokjes aardappel in circa 10 minuten gaar. Pers het teentje knoflook er boven uit.

Maak de broccoli schoon. Verdeel de groente in roosjes, schil de steel en snijd de steel in stukjes.

Kook de broccoli in weinig water net gaar.

Snijd het stukje peper klein.

Boen de sinaasappel schoon en rasp wat van de schil.

Pers de sinaasappel.

Giet de broccoli af. Meng de broccoli met de reepjes peper, wat geraspte sinaasappelschil en het sinaasappelsap door de zoete aardappel.

Warm het geheel even door.

