

Broccoli-ostetoppe

12-14 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

1 broccoli
4 æg
4 skiver rugbrød
125 g revet Cheddarost
salt og peber

Beskrivelse

Hæld kogende vand over brocolihovedet og lad det stå 1 minut. Hæld vandet fra og skær stokken af (den skal ikke bruges). Hak broccolien meget fint. Pisk de 4 æg sammen. Smuldr rugbrødet ned i æggemassen. Rør ost og broccoli i. Krydr med salt og peber. Form massen til "frikadeller" og sæt dem på en bageplade med bagepapir. Bag dem i ovnen i forvarmet ovn ved 180 grader varmluft i 10-12 minutter, til de er blevet gyldne og sprøde i kanten.

Broccoli-ostetoppe kan serveres både varme, lune og kolde. Velegnet i madpakken.