



## Terrine van broccoli met yoghurt

🕒 35 minuten + 4 uur

### DIT HEB JE NODIG:

- 🥬 12 blaadjes witte gelatine
- 🥬 2 x 300 g panklare
- 🥬 broccoliroosjes
- 🥬 1 groentebouillontablet
- 🥬 300 ml Griekse yoghurt
- 🥬 ½ bakje broccoli cress

**MATERIAAL:** plasticfolie, staafmixer, cakevorm (20 cm)

### ZO MAAK JE HET:

1. Week de blaadjes gelatine 5 minuten in ruim koud water.
2. Bekleed de cakevorm met de folie.
3. Breng de broccoli met de bouillontablet en 500 ml water aan de kook.
4. Kook hem in 10 minuten gaar.
5. Neem de broccoli van het vuur en pureer hem met het kookvocht glad met de staafmixer.
6. Knijp de gelatine uit en los de blaadjes één voor één al roerend op in de warme broccolipuree.
7. Laat de puree 10 minuten afkoelen en roer de yoghurt en peper naar smaak erdoor.
8. Schenk het broccolimengsel in de cakevorm, laat het afkoelen tot kamertemperatuur en zet het afgedekt in de koelkast.
9. Laat in 3-4 uur opstijven.
10. Stort de terrine, verwijder de folie, snijd de terrine in plakken en leg ze op borden.
11. Knip de broccoli cress van het bed en bestrooi er de terrine mee.

**TIP:** -



Recept: [ah.nl](http://ah.nl)