



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 1 | ©1

# Würziges Broccoli

## Ingrediënten

3 middelgrote Brocolibloten **Soße**

- ½ Tasse Mandelbutter
- 1 Eßlöffel Kokosöl Extra Virgin Amanprana
- 1 Teelöffel Okinawa Omega Happy delight
- 2 cm frisch geriebener Ingwer
- Saft von einer Limone/Zitrone
- 1 Teelöffel Himalayasalz
- 1 Eßlöffel weißer Miso
- 2 Eßlöffel Shoyu
- ½ frische Pfefferschote
- 2 Eßlöffel roher Agavensirup

## Extra info

---

**Recept geschikt voor:**

4 personen

**Moeilijkheid:**

**Vorbereidingstijd:**

minuten

**Bereidingstijd:**

0 minuten

**Totale bereiding:**

0 minuten

## Gebruikte producten

---

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van würziges broccoli

## Bereidung

Waschen Sie den Broccoli und schneiden Sie davon kleine Blüten. Mixen Sie die Blüten mit dem Magimix, nicht zu fein und nicht zu grob. Mixen Sie alle Soßenzutaten mit dem Magimix zu einer glatten Soße. Mischen Sie die Soße durch den Broccoli.

## Speciale wensen

---

- [Vegan](#)
- [Laktosefrei](#)
- [Raw food](#)
- [Vegetarier](#)