



Cristina Roig

## “Hummus” de brócoli o bróquil

Un brócoli o bròquil cuit 10 min a foc viu amb un polsim de sal

Una cullerada de postra de tahin

Una punta de sal

El suc de mitja llimona

La ratlladura de la part groga de la mitja llimona

1/4 d'all (sense el germinat perquè no torni)

Un toc de pebre

1 bon raig d'oli d'oliva bo

Per decorar:

Comí

Pebre vermell picant

Triturar tots els ingredients i decorar amb el comí i el pebre vermell picant.

És molt bo amb bastonets de verdures o palets de pa.

