

### Brokkolis-sárgarépas tészta (4-5 személyre)

500 g brokkoli egészen az apró rózsáira bontva (a nagy tönköket levágjuk)

2 nagyobb sárgarépa lereszelve

1 nagyobb fej fehér hagyma apróra vágva

6 gerezd fokhagyma apróra vágva

1 kis csokor petrezselyem felaprítva

1 kis csokor bazsalikom felaprítva

4 evőkanál olívaolaj

¼ teáskanál őrölt rózsabors

½ teáskanál őrölt fehér bors

2 csapott teáskanál tengeri só

2 teáskanál szezámsó

6-7 dl növényi tejszín (vagy rizs és kevés kókusztejszín)

A hagymákat olajon megpirítjuk. Hozzáadjuk a lereszelt sárgarépát, az apró brokkoli rózsákat, a bazsalikomot és a petrezselymet, összepirítjuk. Sózzuk majd 5-8 percig kis lángon lefedve pároljuk. Majd hozzáadjuk a fűszereket és a szezámsót, majd a növényi tejszínekkel felöntve összefőzzük és kb. 1-2 perc alatt készre pároljuk.

Bármilyen tésztával vagy főtt gabonával tálalhatjuk. De a növényi tejszín elhagyásával is fogyaszthatjuk ugyanúgy tésztával vagy gabonával.