

Macédoine de légumes

Möhren, Kohlrabi, kleine Zwiebeln, Zucchini,
Erbsen, Blumenkohlröschen, Broccoli....
Aioli oder Rouille

Gemüse putzen und in kleine Würfel
(Erbsengröße) schneiden.
Einen Topf mit etwas Wasser aufsetzen.
Dampfeinsatz oder Sieb einsetzen.
Die Gemüse nach und nach (je nach Garzeit)
hineingeben und garen.
Leicht salzen und mit Rouille oder Aioli
anmachen.
Lauwarm oder kalt servieren.