



Geroosterde bloemkool met tahinsaus

*Krokant geroosterde bloemkoolroosjes met een romige tahinsaus en granaatappelpitjes.
Een smaakvol en licht bijgerecht met een oosterse toets.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

- 1 bloemkool (ca. 800 g)
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 koffielepel komijnpoeder
- 1 koffielepel kurkuma
- zout en versgemalen zwarte peper
- 3 eetlepels tahin
- 1 eetlepel citroensap
- 1 teentje knoflook
- 30 tot 50 ml water

50 g granaatappelpitjes
een handvol verse peterselie

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 210 °C (hetelucht 190 °C).
2. Verdeel de bloemkool in gelijkmatige roosjes. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
3. Besprenkel met de olijfolie en bestrooi met komijnpoeder, kurkuma, zout en peper. Meng alles goed zodat elk roosje gelijkmatig bedekt is.
4. Rooster de bloemkool 25 tot 30 minuten in de oven tot de randjes goudbruin en krokant zijn. Keer de roosjes halverwege de baktijd om.
5. Berei ondertussen de tahinsaus: pers de knoflook fijn en klop hem samen met de tahin en het citroensap door elkaar. Voeg beetje bij beetje water toe, 30 tot 50 ml, en blijf roeren tot je een gladde, gietbare saus bekomt. Breng op smaak met zout.
6. Hak de peterselie fijn.
7. Schik de geroosterde bloemkoolroosjes op een schaal. Lepel de tahinsaus erover en bestrooi met de granaatappelpitjes en de gehakte peterselie.
8. Dien warm of lauwwarm op.

Tip

Zorg dat de roosjes niet te dicht op elkaar liggen op de bakplaat, anders stomen ze gaar in plaats van te roosteren. Gebruik indien nodig twee bakplaten.

Lekker met

Lekker als bijgerecht bij gegrild lamsvlees, kip uit de oven of als onderdeel van een mezzetafel met flatbread en hummus.

Dranktip

Een frisse, droge witte wijn zoals een Verdejo of een lichte rosé past mooi bij de nootachtige tahinsaus en de frizure granaatappel.