



Bloemkool uit de oven

Geroosterde bloemkoolroosjes met olijfolie, kurkuma en komijnpoeder: krokant aan de randjes en zacht van binnen. Een verrassend lekkere manier om bloemkool op tafel te zetten.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	30'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

- 1 bloemkool (ca. 800 g)
- 3 el olijfolie
- 1 kl kurkuma
- 1 kl komijnpoeder
- zout
- zwarte peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C (hete lucht of boven-onderwarmte).
2. Verwijder de buitenste bladeren van de bloemkool en verdeel de kool in gelijkmatige roosjes.
3. Doe de roosjes in een ruime kom en schep er de olijfolie, kurkuma, komijnpoeder, zout en zwarte peper bij.
4. Meng alles goed door zodat elk roosje gelijkmatig bedekt is.
5. Bekleed een bakplaat met bakpapier en spreid de roosjes uit in één enkele laag, zonder ze op elkaar te stapelen.
6. Rooster de bloemkool 30 minuten in het midden van de oven. Keer de roosjes halverwege de baktijd om met een spatel.
7. De bloemkool is klaar wanneer de randjes goudbruin en knapperig zijn en de roosjes gaar aanvoelen bij het prikken met een vork.
8. Serveer meteen warm.

Tip

Zorg ervoor dat de roosjes volledig droog zijn voor je ze mengt met de olijfolie. Vochtige roosjes stomen in de oven in plaats van te roosteren, waardoor je de krokante randjes misloopt. Dep ze indien nodig droog met keukenpapier.

Lekker met

Lekker naast gegrilde kip, lamskoteletjes of als onderdeel van een vegetarische maaltijd met hummus en platbrood.

Dranktip

Een frisse witte wijn zoals een Pinot Gris past goed bij de warme kruidigheid van kurkuma en komijn.