



KOKEN MET EEN BUDGET

Bloemkool met olijvensaus

BIJGERECHT

🕒 30 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 1 vleestomaat
- 🛒 50 g zwarte olijven zonder pit
- 🛒 1 el kappertjes
- 🛒 4 el olijfolie
- 🛒 versgemalen zwarte peper
- 🛒 1 bloemkool
- 🛒 zout
- 🛒 ½ zakje verse basilicum

ZO MAAK JE HET:

1. Tomaat inkruisen, enkele seconden onderdompelen in kokend water, afspoelen onder koud water en ontvellen.
2. Halveren, pitjes verwijderen en vruchtvlees in blokjes snijden.
3. Olijven grof hakken.
4. In kommetje olijfstukjes, tomaatblokjes, kappertjes, olijfolie en peper door elkaar mengen.
5. Stronk van bloemkool snijden en bloemkool daarbij heel laten.
6. Bloemkool wassen.
7. Bloemkool in pan water met wat zout in 10 à 15 minuten gaarkoken.
8. Basilicumblaadjes in reepjes snijden.
9. Bloemkool uit pan nemen en laten uitlekken.
10. Bloemkool op schaal leggen en olijvensaus over de bloemkool schenken.
11. Basilicum erover strooien.



Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)