



KOKEN MET EEN BUDGET

Geroosterde bloemkool met specerijenboter

BIJGERECHT

🕒 15 + 60 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 1 el zachte boter
- 🛒 2 el olijfolie
- 🛒 1 tl paprikapoeder
- 🛒 1 tl komijnpoeder (djinten)
- 🛒 1 tl korianderpoeder (ketoembar)
- 🛒 ½ citroen (rasp en sap)
- 🛒 1 bloemkool

MATERIAAL: bakplaat (ingevet)

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de boter met 1 el olie, de specerijen, citroenrasp, 1 tl grof zout en peper.
2. Snijd het blad van de bloemkool en bewaar een paar mooie bladeren.
3. Laat de bloemkool met de stronk naar boven rustig in een pan met ruim kokend water zakken en kook circa 10 minuten op een lage stand.
4. Schep de bloemkool uit de pan en laat uitlekken in een vergiet.
5. Verwarm de oven voor op 160°C.
6. Snijd de bloemkool doormidden en leg de helften met het snijvlak naar beneden op de bakplaat.
7. Bestrijk met de specerijenboter en bak in het midden van de oven in circa 1 uur gaar en bruin.
8. Bestrijk de bloemkool tussendoor af en toe met het bakvet.
9. Snijd de achtergehouden bloemkoolbladeren kleiner en besprenkel met wat citroensap en olijfolie.
10. Serveer met de geroosterde bloemkool.

TIP: Lekker bij vis of vlees

Bron: boodschappen.nl

