



Bloemkoolsalade met kaas

2 PERSONEN - bijgerecht

⌚ minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥕 400 g bloemkool
- 🥕 1 rode paprika
- 🥕 200 g gesneden rode kool (vers)
- 🥕 2 stengels selderij
- 🥕 2 stengels lente-ui
- 🥕 100 g kaasblokjes of feta
- 🥕 4 el olijfolie
- 🥕 ½ citroen, sap
- 🥕 handje basilicum fijngesneden

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de bloemkool in roosjes en kook de roosjes in ca. 5-8 minuten beetgaar.
2. Het is ook mogelijk om de bloemkool te roosteren.
3. Besprenkel hiervoor de bloemkool met olijfolie en bak de roosjes 15-20 minuten op 200°C, op een bakplaat.
4. Snijd ondertussen de paprika, selderij en lente-ui in kleine stukjes.
5. Voeg deze toe aan een kom en meng het goed door elkaar.
6. Haal nu de bloemkool uit de oven of pan en laat het overtollige vocht uitlekken.
7. Laat de bloemkool even afkoelen en breng vervolgens op smaak met zout en peper.
8. Voeg de koude bloemkoolroosjes toe aan de kom met de andere groente en meng nog eens goed door elkaar.
9. Maak nu de dressing door de olijfolie, citroensap en basilicum in een kommetje te mengen.
10. Verdeel de salade over de borden.
11. Snijd ten slotte de kaasblokjes in nog kleinere blokjes en serveer de salade met de dressing en kaasblokjes.



BRON: lowcarbchef.nl