

Geroosterde bloemkool

met rozijnen, walnoot en kappertjes

Menugang

Bijgerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

35 minuten

Benodigdheden

Oven
Kookplaat

Ingrediënten

- 1 Bloemkool
- 2 tenen Knoflook
- 1 tl. Chili vlokken
- 2 el. Walnoten
- 2 el. Kappertjes
- 2 el. Rozijnen
- ½ Citroen
- 6 takken Peterselie
- 1 Kropsla
- 3 el. Olijfolie

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C Hetelucht.¹
2. Snijd de bloemkool in grove rozetten.
3. Plaats de bloemkool op een bakplaat met bakpapier, besprenkel met olijfolie, zout en peper.
4. Rooster de bloemkool in de oven bruin in 20 minuten
5. Snipper de knoflook in plakken.
6. Doe de knoflook en chili vlokken in en pan met 3 el. Olijfolie en verwarm op stand 6. ²
7. Als de knoflook begint te sissen voeg de walnoten, kappertjes, rozijnen en citroensap aan toe.
8. Breng op smaak met zout, peper en gesnipperde peterselie.
9. Hustle de geroosterde bloemkool door het dressing.

Opmaken en serveren

1. Spreid de losse bladeren van de kropsla op een platte schaal.
2. Presenteer de vegan geroosterde bloemkool hier bovenop. Bestrooi met de fijngesneden peterselie.

TIPS

¹ Zet de stoomtoevoeging aan op stand gemiddeld stoom.

² Zet de braadsensor op stand 4. Doe de olie in de pan en wacht op het automatische signaal. De olie is dan op de juiste temperatuur. Voeg het knoflook walnotenmengsel toe. De sensor houdt het mengsel op een gelijkmatige baktemperatuur.