

BLOEMKOOЛSTEAKS MET RAS-EL-HANOUT EN ROZIJNEN

Land: Marokkaans

Maaltijd: Bijgerecht

Porties: 2 personen

Bereidingstijd: 10 min. + 25 min. oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 1 kleine bloemkool
- 2 tl harissa (of een andere pittige saus, zoals sambal)
- 2 tl ras-el-hanout
- 1 tl kaneel
- 1,5 el honing (gebruik dadelstroop voor vegan)
- 2 el olijfolie
- 1 kneepje citroensap (dat is ongeveer 1/4 citroen)
- 1 handje amandelen
- 1 handje rozijnen

WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor op 200°C. Laat de rozijnen wellen in een kommetje heet water.

Meng de harissa, ras-el-hanout, kaneel, honing, olijfolie, citroensap en wat peper en zout tot een marinade.

Verwijder de groene bladeren en het onderste van de bloemkoolstronk. Snijd de stronk niet te ver af, want dan valt je bloemkool straks uit elkaar. Snijd met een scherp mes plakken van ongeveer 1,5 cm breed van de bloemkool. Waarschijnlijk zullen aan de randen de bloemkoolroosjes wat los vallen, die kun je er gewoon zo bij leggen op de bakplaat.

Smeer de bloemkoolplakken aan beide kanten in met de marinade. Leg ze op een bakplaat en bak in de oven in ongeveer 25 minuten gaar. Wil je de bloemkool liever nog echt knapperig, houd dan 20 minuten aan. Keer de bloemkool halverwege 1x om.

Rooster de amandelen in een droge koekenpan tot ze bruine plekje krijgen. Laat de rozijnen uitlekken.

Serveer de bloemkoolsteaks met de rozijnen en amandelen.

Lekker bij onder meer couscoussalade, aardappeltjes of deze mujaddara.