

# GEROOSTERDE BLOEMKOOL MET KOMIJN EN KORIANDER

**Land:** Indiaas

**Maaltijd:** Bijgerecht

**Porties:** 4 personen

**Bereidingstijd:** 10 minuten + 15 min. oventijd

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 1 bloemkool
- 2 tl komijnzaad (of neem gemalen komijn)
- 2 tl korianderzaad (of neem gemalen koriander)
- 1 tl chilipoeder
- 1 tl kurkuma
- 0,5 tl zout
- 4 el olie
- 1/2 citroen (alleen het sap)
- 1 handje cashewnoten

## WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor op 180°C.

Verwijder de bladeren en harde kern van de bloemkool en snijd de bloemkool in kleine roosjes.

Doe de bloemkoolroosjes in een pan met heet water en kook 2 minuten voor. Giet het water af en laat de bloemkoolroosjes droog stomen, of dep ze met een keukenpapiertje een beetje droog.

Maak een marinade van het komijnzaad, koriander, chilipoeder, kurkuma, zout en de olie. Hussel de marinade met de bloemkoolroosjes en zorg dat de marinade goed verdeeld is.

Bak de bloemkoolroosjes 25-30 minuten op de bakplaat in de oven tot ze een klein beetje bruin en gaar zijn (maar nog wel knapperig). Als de bloemkoolroosjes te donker dreigen te worden, kun je ze evt. afdekken met een beetje aluminiumfolie.

Knijp het citroensap uit over de bloemkoolroosjes. Garneer met een handje cashewnoten.