

# Geroosterde bloemkool met komijn

De bloemkool combineert perfect met komijn, en door de bereiding krijgt de bloemkool ook een nootachtig karakter.



## Ingrediënten

1		bloemkool
2 eetl.		hazelnootolie
10 gram		komijnzaad
		zout

## Werkwijze

- Snijd de bloemkool tot kleine roosjes.
- Breek de komijnzaadjes een beetje in een vijzel.
- Vermeng in een grote mengkom de bloemkoolroosjes met de hazelnootolie en het komijnzaad.
- Rooster de bloemkool in een oven op 180°C voor circa 30 minuten.
- Bestrooi direct met zout en serveer direct.

## Toepassingen

- Als groentegarnituur bijvoorbeeld met Griekse yoghurt, feta of tomaat.
- Als component in een lauwwarme salade.