



## **Geroosterde Gerookte Bloemkool**

### **Ingrediënten:**

#### **Voor 4 personen**

1 bloemkool

1 eetl. olijfolie

2 tl gerookte paprika poeder

Snufje zout

### **Bereiding:**

Plaats je rooster in het midden van de oven. Verwarm de oven voor op 200 graden.

Snijd de blaadjes van de bloemkool en de onderkant van de stam. Die gebruiken we niet. Snijd de roosjes van de stam en snijd ze op ongeveer gelijke grootte. En snijd vervolgens de stam in blokjes. Was ze in koud water schoon en laat goed uitlekken in een vergiet en vervolgens even drogen op een schone theedoek.

Leg een stuk bakpapier in een bakblik. Leg de stukjes bloemkool (zowel de roosjes als de blokjes van de stam) erop. Bewaar ondertussen de kruimels en te kleine stukjes die overblijven. Doe die in een kommetje.

Besprenkel de stukjes bloemkool die op het bakblik liggen met olijfolie. Om te voorkomen dat je teveel gebruikt doe ik de olie in een kommetje en gebruik ik een lepeltje om mee te besprenkelen. Hussel de stukjes bloemkool even goed door de olie, zodat ze er helemaal mee bedekt zijn.

Bestrooi de stukjes bloemkool nu met de paprika poeder en het zout. Zet het bakblik in de oven en rooster het in ongeveer 10 minuten.

Ondertussen pak je het kommetje met kruimels en kleinen stukjes. Hussel die ook door een beetje olijfolie en bestrooi die ook met paprikapoeder en zout. Deze kleine stukjes moeten veel korter in de oven, anders zouden ze verbranden. Haal na 10 minuten bakken het bakblik uit de oven en bestrooi het bloemkoolmengsel met de kleine stukjes uit het kommetje en plaats het bakblik dan weer terug in de oven. Rooster de bloemkool nog 10 tot 20 minuten. Het is klaar als je gemakkelijk met een vork in een stukje kan prikken. (Let op dat het niet te donkerbruin wordt).

Lekker warm serveren als groentegerecht of als bijgerecht bij bijvoorbeeld een curry. Je kunt het ook laten afkoelen en meenemen in je bento box of lunchbox als kruidig tussendoortje.

