



## **Bloemkool Couscous**

### **Ingrediënten:**

- 1 grote bloemkool
- 2 handen vol cashew noten
- 2 eetl olijfolie
- 2 teentjes knoflook
- 2 tl komijnpoeder
- 2 tl korianderpoeder
- 2 lente uitjes
- Zout en peper
- Handvol verse dille
- Handvol platte peterselie
- Citroensap van ½ citroen

### **Bereiding:**

Snijd de roosjes van de bloemkool, doe ze in een keukenmachine en maal tot ze de grootte hebben van een rijstkorrel. Snipper de lente uitjes heel fijn. Rooster de cashewnoten in een droge koekenpan. En laat ze afkoelen. Verwarm de olie op een laag vuurtje en doe in de pan de knoflook, komijn en koriander, en na een paar minuutjes de lente uitjes. Als de ui glazig en zacht is geworden, voeg dan de bloemkool toe en blijf goed roeren. Meng alles goed door elkaar. Laat het 10 minuutjes gaar worden, en als het te droog wordt, voeg dan een eetl water toe. Zout en peper erbij. Hak de cashewnoten en voeg die, samen met de verse kruiden toe aan de couscous. Besprenkel het met wat citroensap en klaar. Serveer koud.

