

Ingrediënten voor 4 personen

1 bloemkool ½ citroen ½  
granaatappel, pitjes losgemaakt 1  
bosje bladpeterselie 3 el tahin 3  
el Griekse yoghurt 3 el olijfolie  
peper en zout

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Vegetarisch  
**Gang:** Bijgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Ja



## GEROOSTERDE BLOEMKOOLOP 'N GEHEEL MET TAHINSAUS EN GRANAATAPPEL

Een heerlijk originele en gezonde bereiding van bloemkool in zijn geheel. Lekker als voorgerecht of bijgerecht op tafel. Een vegetarische topper!

### Bereidingswijze

-Verwarm de oven voor op 220 °C. -Verwijder de groene bladeren van de bloemkool. -Leg de bloemkool in een kookpot en voeg water toe tot de bloemkool 3/4de onderstaat. -Voeg 3 eetlepels zout toe. Dit lijkt veel, maar het is nodig om de bloemkool smaak te geven. -Zet een deksel op de pot, breng het water aan de kook en laat 10 minuten koken en giet dan af. -Leg de voorgekookte bloemkool op een bakplaat en bestrijk rondom met de olijfolie. Kruid met zout. -Zet 20 minuten in de voorverwarmde oven, bestrijk opnieuw met wat olijfolie en zet nog 20 minuten in de oven of tot de bloemkool gaar is. -Meng ondertussen de tahin met de yoghurt, 1 eetlepel water, het sap van de citroen en peper en zout. Snij de peterselie fijn. -Schenk de tahinsaus over de bloemkool en werk af met granaatappelpitjes en de fijngesneden peterselie.