



Pittig geroosterde bloemkool



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 bloemkool
4 eetlepels arachideolie
1 eetlepel currypoeder
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snij de bloemkool in roosjes.
- 2.** Verhit de olie in een grote braadpan. Bak hierin de bloemkoolroosjes.
- 3.** Breng op smaak met currypoeder, peper en zout.
- 4.** Roer voortdurend en blijf bakken tot de bloemkoolroosjes mooi goudbruin en beetgaar zijn. Controleer met een mesje of je makkelijk door een roosje kunt prikken want dan zijn ze gaar.