



# Tortilla met geroosterde bloemkool



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

1 bloemkool  
olijfolie  
2 eetlepels ras el hanout (of een andere oriëntaalse kruidenmengeling)  
zout  
1/4 rode kool  
1 bosje radijzen  
1 pak tortilla's  
1 bosje koriander  
knoflooksaus

## Bereidingswijze

- 1.** Snij de bloemkool in roosjes. Meng met olijfolie en de ras el hanout. Leg op een bakplaat en zet 40 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Breng op smaak met zout.
- 2.** Snij de rode kool zeer fijn.
- 3.** Snij de radijzen in plakjes.
- 4.** Verwarm de tortilla's in een hete pan en vul ze op met bloemkool, rodekool, radijzen, koriander en knoflooksaus.