



## Geroosterde bloemkool met tahin

*Krokant geroosterde bloemkoolrosjes met een romige tahinsaus en granaatappelpitjes.  
Een smaakvol en licht bijgerecht met een oosterse toets.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>30'</b>	<b>4</b>	<b>Bijgerecht</b>

### Ingrediënten

- 1 bloemkool
- 3 el olijfolie
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl kurkuma
- 3 el tahin
- 1 el citroensap
- 1 teentje knoflook
- 50 g granaatappelpitjes
- verse peterselie

zout en peper

water om te verdunnen

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 210 °C.
2. Verdeel de bloemkool in roosjes en meng op een bakplaat met olijfolie, komijn, kurkuma, zout en peper.
3. Rooster de bloemkool 30 minuten tot de randjes goudbruin en krokant zijn, keer halverwege.
4. Maak de saus: klop de tahin los met citroensap, geperste knoflook, een snuf zout en genoeg water tot een gietbare saus.
5. Schik de geroosterde bloemkool op een schaal.
6. Lepel de tahinsaus erover en bestrooi met granaatappelpitjes en gehakte peterselie.
7. Dien warm of lauw op.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)