



## Bloemkool uit de oven

*Geroosterde bloemkoolroosjes met olijfolie en kurkuma, krokant aan de randjes en zacht van binnen. Een verrassend lekkere manier om bloemkool te serveren.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>10'</b>	<b>30'</b>	<b>4</b>	<b>Bijgerecht</b>

### Ingrediënten

- 1 bloemkool
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel kurkuma
- 1 theelepel komijnpoeder
- zout
- zwarte peper

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Verdeel de bloemkool in roosjes van gelijke grootte.
3. Meng de roosjes in een kom met olijfolie, kurkuma, komijn, zout en peper.
4. Spreid ze uit op een bakplaat met bakpapier in één laag.
5. Rooster 30 minuten in de oven en keer ze halverwege om.
6. Ze zijn klaar wanneer ze goudbruin zijn en krokante randjes hebben.
7. Dien meteen warm op.

---

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