



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.