



# Geroosterde bloemkool met granaatappelpitjes



**Bereidingstijd**

30 min tot 1u



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

1 bloemkool (groot, in roosjes gesneden)  
olijfolie  
2 eetlepels za'atar (of een mengeling van oregano, komijnpoeder en sesamzaadjes)  
2 rode uien  
1 limoen (sap)  
1 bosje koriander (fijngesneden)  
1/2 granaatappel (pitjes)  
2 lente-uitjes (fijngesneden)  
1 eetlepel sesamzaadjes  
peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Leg de bloemkoolroosjes op een bakplaat en besprenkel gul met olijfolie. Bestrooi met de za'atar, peper en zout. Meng goed. Zet vervolgens minstens 30 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 2.** Snij de uien in halve maantjes en meng ze met het limoensap. Laat even staan.
- 3.** Haal de bloemkool uit de oven en schik op een schaal. Werk af met de rode ui, de koriander, de granaatappelpitjes, de lente-uitjes en de sesamzaadjes.