



# Pittig geroosterde bloemkool



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

1 bloemkool  
4 eetlepels arachideolie  
1 eetlepel currypoeder  
peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Snij de bloemkool in roosjes.
- 2.** Verhit de olie in een grote braadpan. Bak hierin de bloemkoolroosjes.
- 3.** Breng op smaak met currypoeder, peper en zout.
- 4.** Roer voortdurend en blijf bakken tot de bloemkoolroosjes mooi goudbruin en beetgaar zijn. Controleer met een mesje of je makkelijk door een roosje kunt prikken want dan zijn ze gaar.