



Pittige bloemkool uit de oven



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 1 bloemkool (groot)
- 2 theelepels sesamolie
- peper en zout
- 1 spaans pepertje (ontpit en fijngesneden)
- 1 kopje sesamzaadjes
- 2 lente-uitjes

Bereidingswijze

- 1.** Verwijder de buitenste bladeren van de bloemkool.
- 2.** Bestrijk de bloemkool volledig met sesamolie.
- 3.** Breng op smaak met peper en zout.
- 4.** Zet de bloemkool 1 uur in een op 200 °C voorverwarmde oven (of iets langer: check met een mes of de bloemkool gaar is).
- 5.** Bestrijk halverwege opnieuw met olie.
- 6.** Werk af met het pepertje, de sesamzaadjes en de lente-uitjes.