



Geroosterde bloemkool met kruiden en Griekse yoghurt



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 gros chou-fleur
4 eetlepels olijfolie
1 eetlepel kurkumapoeder
1/2 theelepel zwarte peper
1/2 theelepel zout
1/2 eetlepel komijnzaadjes
1/2 citroen (sap)
250 gram Griekse yoghurt
1 citroen (in partjes)
1 bosje dille
1 bosje bladpeterselie

Bereidingswijze

- 1.** Verdeel de bloemkool in kleine roosjes.
- 2.** Meng in een grote kom de olijfolie met de kurkuma, de zwarte peper, het zout en de komijnzaadjes. Voeg de bloemkoolroosjes toe en meng grondig. Verdeel de bloemkoolroosjes op een bakplaat en zet 60 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Roer af en toe.
- 3.** Meng de Griekse yoghurt met peper, zout en het sap van ½ citroen. Giet de yoghurt op een platte schaal en wrijf uit met de achterkant van een lepel.
- 4.** Schik hierop de warme bloemkool. Werk af met de verse kruiden en partjes citroen.