

GEROOSTERDE BLOEMKOOЛSTEAK



INGREDIËNTEN

VOOR 2 PERSONEN

- 1 bloemkool
- 1 el za'atar (of een andere favoriet)
- 1 el milde olijfolie
- ½ tl zout

OOK NODIG

- bakplaat met bakpapier of siliconematje
- bakkwastje

BEREIDINGSTIJD

Voorbereiden: 10 minuten

Bereiden: 30-40 minuten

BEREIDING

Laat de bloemkool heel, verwijder het blad en spoel hem schoon. Halveer en snijd uit het midden 2 dikke plakken.

Bekleed een bakplaat met bakpapier of een siliconematje. Leg de bloemkoolsteaks hier op. Meng de za'atar met de olie en het zout en kwast hiermee de bloemkool aan beide kanten in.

Schuif de bakplaat in het midden van de oven en stel de temperatuur in op 200°C (180°C hetelucht).

Bak de bloemkool ongeveer 30-40 minuten of tot hij gaar is. De gaartijd is afhankelijk van de dikte van de plak. Controleer dit na 20 minuten, verleng de tijd indien nodig.