

Gegrilde bloemkool met kurkuma en koriander



- 1 bloemkool
- 1 lookteentje
- 1 handjevol amandelschilfers
- 1 el kurkuma
- 1/2 bosje verse koriander
- Olijfolie
- Zout
- Peper uit de molen

CHEF: CHANTAL PIOGE

De bloemkool wassen en in kleine roosjes snijden.

De koriander wassen en fijnsnijden.

De olijfolie opwarmen in een hoge pan.

De bloemkoolroosjes roosteren.

Het deksel op de pan zetten en gedurende 5 minuten laten stoven.

Er de venkelzaadjes, de amandelen, het zout en de peper aan toevoegen

en nog enkele minuutjes laten stoven.

Een scheutje olijfolie eraan toevoegen.

Verse koriander eroverheen strooien.