



BRILJANTE BLOEMKOOLOSTEAKS OP ITALIAANSE WIJZE!

NODIG

4 el olijfolie
3 geperste knoflook
2 tl Italiaanse kruiden
snufje rode chilipeper
scheutje wijn
1 kleine gesnipperde ui
1 bloemkool gesneden in
stukken van ongeveer 1,5 cm
peper en zout naar smaak
1 blik tomaten
mozzarella of geraspte kaas
Parmezaanse kaas
verse basilicum

DOEN

1. Maak de saus. Fruit ui met knoflook, voeg 1 tl Italiaans kruiden en blus met scheutje wijn. Voeg een blik tomaten toe.
2. Verwarm de oven op 200 °C. Vet ovenschaal in of gebruik bakpapier.
3. Doe in een kommetje de kruiden met olijfolie mengen. Smeer met een kwast de plakken bloemkool in, aan beide kanten. Breng op smaak met peper en zout
4. Bak ongeveer 10 minuten en draai om en bak nog eens 10 minuten.
5. Haal uit de oven, verdeel de tomatensaus en mozzarella of geraspte kaas. Zet nog eens een minuut of 5 in de oven, totdat de kaas gesmolten is.
6. Garneer met verse basilicum en geraspte Parmezaanse kaas, serveer met pasta naar keuze.

Tip: lukt het net als mij niet om de bloemkool in mooie plakken te snijden. Doe de kleine stukjes, nadat ze aan beide kanten gegrild zijn in een ovenschaal. Doe de rest van de tomatensaus en kaas erover en zet net als de steaks nog een minuut of 5 in de oven. Als ze klaar zijn doe je er ook Parmezaanse kaas op en garneer je met verse basilicum.



WWW.BONAPETIT.NU