



Zoete aardappel friet met dip

NODIG

- 2 pers
- 20 minuten

- 1 kleine bloemkool
- 1 witte ui
- 15 gr rozijnen
- 10 gr pijnboompitten
- 1 el olijfolie
- 1 tl kaneel
- 1 tl nootmuskaat
- peper en zout

DOEN:

1. Snipper de ui en bak deze 2 minuten in een pan met de zout, peper, kaneel en nootmuskaat.
2. Voeg daarna de pijnboompitten en rozijnen toe en laat alles samen op laag vuur 15 minuten bakken.
3. Ondertussen kun je de bloemkool schoonmaken en in mooie, gelijke roosjes snijden. Doe de roosjes in een kom en voeg olijfolie, een snufje zout, en wat peper toe. Meng alles goed door elkaar, zodat elk stukje bloemkool goed bedekt is.
4. Verwarm je airfryer voor op 180 graden en bak de bloemkool 10 minuten. Vergeet niet om halverwege even te schudden!
5. Leg de bloemkoolroosjes op een bord en schep er de gekarameliseerde ui overheen.

Heerlijk
genieten



WWW.BONAPETIT.NU

©2024 BONAPETIT: Niets van dit recept/foto's mag worden verveelvoudigd of openbaar gemaakt worden op welke wijze dan ook zonder schriftelijke toestemming van BONAPETIT. Ondanks dat dit recept met grote zorg is gemaakt, is BONAPETIT niet aansprakelijk voor schade als gevolg van typefouten.