

Bloemkool met paprika

Ingrediënten

- 1 bloemkool
- 2 uien
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 1 eetlepel zonnebloem olie
- 2 teentjes knoflook
- 1 theelepel kerriepoeder
- 100 gram geraspte belegen kaas

Bereidingswijze

1. De bloemkool wassen en in roosjes verdelen.
2. De bloemkool in ± 6 minuten gaar koken.
3. De uien fijn snipperen en de paprika's in stukjes snijden.
4. Dan de olie verhitten.
5. De uien en paprika's ± 3 minuten zachtjes bakken.
6. Dan de knoflook er boven uitpersen.
7. De bloemkoolroosjes en kerriepoeder er doorheen scheppen.
8. De kaas erover strooien.
9. De oven voorverwarmen op 200 graden celsius. In het midden van de oven de bloemkoolschotel in ± 15 a 20 minuten goudbruin en gaar laten worden.