

Bloemkool met ui en peterselie

Ingrediënten:

- 350 g bloemkool
- 1 ui
- 1/2 dl water
- 1/2 blikje tomatenpuree
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 teentje knoflook
- 2 takjes peterselie
- 1/2 theelepel oregano

Bereidingswijze

1. Maak de bloemkool schoon en verdeel hem in kleine stukjes.
2. Pel en snij de ui in kleine stukjes.
3. Verhit de olie in een braadpan en bak de ui al omscheppend.
4. Schep de bloemkoolstukjes erdoor en bak ze even mee.
5. Pers het teentje knoflook erboven uit. Roer de oregano, tomatenpuree en het water erdoor.
6. Smoor de bloemkool in gesloten pan op heel zacht vuur in +/- 20 minuten zachtjes gaar.
7. Voeg halverwege zondig nog een scheutje water toe.
8. Knip de peterselie erboven fijn.