



Voorgerechten

Bloemkoolsteak met kruidenslaatje

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 theelepel mierikswortel (geraspt)
1/2 citroen (schil, gekonfijt)
1/2 citroen (sap)
1 bloemkool
1 eetlepel amandel (gerookte)
1 theelepel ras el hanout
4 eetlepels zure room
1/2 pak roomboter
1 eetlepel kappertjes
handvol peterselie
handvol bieslook
handvol kervel
handvol frisée
handvol dille
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de bloemkool in gelijke stukken tot je mooie steaks hebt. Bak de steaks aan in olijfolie tot ze mooi gekleurd zijn. Voeg boter toe en zet het vuur zachter.

Schep constant boter over de steaks tot ze beetgaar zijn. Je kan dit ook in de oven doen.

Haal de steaks uit de pan en verwijder de helft van de boter. Voeg de kappertjes, wat citroensap en op het einde wat fijngesneden peterselie toe.

Meng de zure room met de mierikswortel, peper, zout, bieslook, dille en ras el hanout. Voeg de gekonfijte citroenschil toe met wat citroensap en klop even op. Maak een slaatje met de kervel en de frisée. Serveer met de bloemkoolsteak en het zure-roommengsel. Werk af met de kappertjes, het citroensap, de peterselie en de gerookte amandelen.

Tip:

Bloemkoolsteak kan je net zo makkelijk combineren als gewone steak. Probeer ook 's met peperroom- of

tomatensaus!

