



Bijgerechten

Gemarineerde bloemkoolsteaks

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 bloemkool (kleine)
1 theelepel komijnpoeder
1 theelepel koriander
1/2 theelepel kaneelpoeder
1/2 theelepel paprikapoeder
2 eetlepels peterselie (gehakt)
2 eetlepels arachideolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwijder de bladeren van de bloemkool. Snij de bloemkool in mooie plakjes.

Meng voor de marinade de peterselie, olie en de gedroogde kruiden door elkaar. Kruid met peper en zout. Besmeer er de bloemkoolsteaks mee en laat minstens een half uur marineren.

