

BLOEMKOOI STEAK

VERASSEND VEGETARISCH



Ingrediënten

- 1 grote Bloemkool
- 3 el Olijfolie
- 2 el Citroensap
- 1 tl Knoflookpoeder
- 3 tl Paprikapoeder
- 1 tl Chilipoeder

Ingrediënten Sausje

- 1 el Citroensap
- 1 el Tahin
- 1 tl Paprikapoeder
- 2 el (plantaardige) Yoghurt

Bereiding

1. Snijd de bloemkool in de gewenste hoeveelheid plakken van ongeveer 2-3 cm dik.
2. Leg de bloemkoolschijven op een met bakpapier beklede bakplaat.
3. Meng de olijfolie, knoflookpoeder, peper, zout, paprikapoeder, en chili poeder. Verdeel dit mengsel over de bloemkoolschijven. Smeer beide kanten in.
4. Bak de bloemkoolschijven voor 15 minuten in een voorverwarmde oven op 200 graden.
5. Meng alle ingrediënten voor het sausje, en verdun met een klein beetje water. Blijf roeren totdat je de gewenste vloeibaarheid hebt.
6. Verdeel het sausje over de bloemkoolsteaks. Maak het eventueel helemaal af met een topping van verse peterselie en chili vlokjes.

