

# Geroosterde hele bloemkool van Ottolenghi

Voor 4 personen



## Ingrediënten:

- 1 grote bloemkool met bladeren intact
- 45 gr boter op kamertemperatuur
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 citroen in parten
- zeezoutvlokken

## Bereidingswijze:

Knip met een schaar een deel van de bloemkoolbladeren af, zodat er zo'n 5 cm van de roosjes zichtbaar is.

Vul een pan (waar de bloemkool royaal in past) tot driekwart met water.

Breng water aan de kook, voeg zout toe en laat de bloemkool in de pan zakken, met de witte kant naar onderen. Breng het water weer aan de kook, laat de bloemkool 6 minuten koken en schep hem dan met behulp van een schuimspaan met de witte kant naar beneden in een vergiet. Zet de kool 10 minuten opzij om uit te lekken en af te koelen.

Verhit de oven op 170 °C.

Meng de boter en de olie. Leg de bloemkool met de witte kant boven, bestrijk hem met het olie/botermengsel en bestrooi en 1¼ theelepel zout. Zet de bakplaat in de oven en rooster de kool 1½-2 uur. Bestrijk de bloemkool elke 20 minuten met het boter/oliemengsel tot de bloemkool echt gaar en donker goudbruin is en de bladeren krokant geroosterd zijn.

Haal de bloemkool uit de oven en zet hem even opzij om af te koelen. Verdeel de kool dan over de borden. Heerlijk met een tahin dipsaus.