

## **Geroosterde bloemkoolsteak met gremoulata en gebrande noten**

Jaarlijks gooit iedere Nederlander bijna 50 kilo goed voedsel in de vuilnisbak. Deels omdat we het verkeerd bewaren, maar ook omdat we niet zo goed weten wat we met kliekjes aan moeten, hoewel je veel lekker gerechtjes kan maken van kliekjes. Hierbij een lekker gerecht met geroosterde bloemkool met gremoulata. Dat wordt smullen!

### **Ingrediënten:**

#### **4 personen**

1 middelgrote bloemkool  
2 takjes peterselie\*  
1 citroen\*  
1 teen knoflook  
60 gram noten

### **Bereidingstijd: 30 á 40 minuten**

### **Uit eigen keukenkastje: olijfolie, peper en zout**

### **Bereiding:**

- Verwarm de oven tot 220°C. Ontdoe de bloemkool van het blad en het onderste deel van de stam en snijd in duimdikke plakken.
- Hak de peterselie en knoflook fijn. Boen de citroen schoon en rasp de schil van de citroen. Meng alle drie ingrediënten door elkaar. Zet de gremoulata even aan de kant.
- Leg in de bloemkool plakken in een braadslede, besprenkel rijkelijk met olijfolie en bestrooi met zout. Hussel de plakken in de olie, zodat ze overal bedekt zijn met een laagje vet. Doe dit vervolgens met de gremoulata. Door deze volgorde blijft de gremoulata goed plakken aan de bloemkool.
- Zet de bloemkool in de oven en rooster 15 minuten tot de steaks bruin beginnen te worden, keer ze om en rooster nog eens 15 minuten tot ze beetgaar zijn. Giet tussentijds nog wat olie over de bloemkool als deze te droog oogt.
- Brand tussendoor de noten goudbruin in een droge koekenpan.
- Serveer de steaks met de gebrande noten.
- Eet smakelijk

*Tip: Serveer de geroosterde bloemkool met gebakken paddenstoelen en uitgebakken spekjes.*