

Bloemkool op Griekse wijze



- 1 grote bloemkool
- 2 el olijfolie
- 1 in ringen gesneden ui
- 2 teentjes uitgeperste knoflook
- 1 citroen
- 3 el tomatenpuree
- 2 el fijngehakte peterselie
- Snuifje zout
- Peper
- 15 cl water

CHEF: EVA - JEUDIVEGGIE.BE

Verdeel de bloemkool in roosjes.

Fruit de uiringen en de knoflook in de olie tot ze zacht zijn.

Giet citroensap, water en tomatenpuree in de pan en roer dit tot een saus.

Voeg volgens eigen smaak peper en zout toe.

Doe de roosjes in de saus en schep wat saus over elk roosje.

Dek de pan af.

Laat alles zo'n 10 minuten zachtjes sudderen.

Strooi net voor het opdienen wat peterselie over het gerecht.