

Geroosterde bloemkoolsteaks met linzen-citroencrème en krokante kappertjes

Zo pak je het aan

Zet de oven op 220°C en leg een bakplaat klaar met bakpapier. Snijd de bloemkool in dikke plakken van ongeveer 2 cm; wat losse roosjes mogen gewoon mee. Wrijf alles in met olijfolie, zout, peper en gerookt paprikapoeder, en duw het even stevig aan zodat het mooi contact maakt met de plaat.

Schuif de bloemkool de oven in en laat het roosteren tot de randen diep goudbruin zijn, meestal 20–30 minuten. Halverwege draai je de plakken rustig om, zonder te prutsen, zodat ze heel blijven. Als de losse roosjes sneller gaan, schuif je die simpelweg naar een koelere hoek van de plaat.

Spoel de linzen af en laat ze goed uitlekken. Roer in een kom de crème fraîche los met citroenrasp en citroensap; het mag fris en romig zijn, niet slap. Vouw de linzen erdoor, proef en zet het even opzij zodat het kan samenkomen terwijl de oven zijn werk doet.

Zet een kleine koekenpan op middelhoog vuur met een bodem olijfolie. Dep de kappertjes droog en laat ze in de hete olie sissen tot ze openbloemen en krokant worden, meestal 2–4 minuten; blijf erbij, het gaat snel. Schep ze op keukenpapier en geef ze een heel klein snufje zout.

Haal de bloemkool uit de oven en laat het een minuut liggen zodat de buitenkant echt stevig blijft. Smeer een royale veeg linzen-citroencrème op twee borden en leg de bloemkoolsteaks erop, met de losse roosjes eromheen. Strooi de krokante kappertjes erover, maal nog wat zwarte peper en eindig met een klein straaltje olijfolie.

Boodschappenlijst

~~bulle~~ te bloemkool

~~bulle~~ lijfolie

~~bulle~~ rookt paprikapoeder

~~bulle~~

~~bulle~~ te peper

~~bulle~~ linzen (ca. 400 g), uitgelekt

~~bulle~~ crème fraîche

~~bulle~~ en (rasp en sap)

~~bulle~~ appertjes (uitgelekt)

~~bulle~~ lijfolie om in te bakken