

Geroosterde bloemkoolsteaks met citroen-kappertjesboter en kruidige parelcouscous

Ingrediënten

- 1 grote bloemkool
- 3 el olijfolie
- 30 g boter
- 2 el kappertjes (uitgelekt)
- 1 citroen
- 150 g parelcouscous
- 1 bosje platte peterselie
- zout
- zwarte peper

Bereiding

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 erbij, die worden straks extra knapperig. Wrijf alles in met olijfolie, zout en peper en geef de snijkanten echt even aandacht zodat ze straks mooi kleuren.

Schuif de bakplaat de oven in en laat de bloemkool meestal 25–30 minuten roosteren tot de randen diep goudbruin zijn. Keer de plakken halverwege rustig om met een spatel, ze zijn kwetsbaar maar het komt goed. Laat de kleine roosjes gewoon liggen; die mogen donkerder worden en geven het bord straks pit.

Zet een pan op middelhoog vuur en smelt de boter tot hij begint te geuren en nootachtig kleurt, ongeveer 3–5 minuten. Roer de kappertjes erdoor en laat ze een minuutje meepruttelen, alsof ze wakker worden. Rasp de citroen erboven en knijp er een scheut sap in; haal de pan van het vuur en proef of je nog een tikje zout of peper wilt.

Breng in een kleine pan water aan de kook met een snuf zout en roer de parelcouscous erin. Laat het meestal 8–10 minuten zacht koken tot het net gaar is, en giet het af. Hussel er meteen olijfolie door zodat het los blijft, en roer de peterselie erdoor terwijl het nog warm is.

Schraap de bloemkool van de bakplaat en leg de steaks op twee borden met de geroosterde roosjes eromheen. Lepel de citroen-kappertjesboter erover, ook een beetje over de roosjes zodat alles glanst. Schep de kruidige parelcouscous ernaast en geef alles nog één draai zwarte peper voordat je gaat zitten.