



FRESH!
VERSMARKT LEIDENHAGE



Ingrediënten

1 bloemkool
200 g ongezouten roomboter
1 citroen
2 el kappertjes
50 g Gerookte amandelen

BLOEMKOOI, BEURRE NOISETTE, AMANDELEN

 **Voorgerecht**

 **4 personen**

 **30 minuten**

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Snijd de bloemkool in roosjes, hussel met olijfolie, peper en zout en spreid uit op een bakplaat.
3. Rooster de bloemkool goudbruin in de oven, zo'n 20 minuten.
4. Smelt de boter in een steelpannetje en laat goudbruin kleuren, maar niet verbranden.
5. Als het mooi bruin is, zet het vuur uit, voeg een scheutje citroensap, peper, zout en de kappertjes toe.
6. Leg de geroosterde bloemkool op een bord, schenk de beurre noisette erover en garneer met gerookte amandelen.