



voor de BBQ gegrilde bloemkool

Ingrediënten

- * 4 plakken rauwe bloemkool
- * 30 gram walnoten, fijngehakt
- * 2 el kappertjes, uitgelekt
- * 2 tl wittewijn azijn
- * sap van 1 ciroen
- * 10 gram gehakte peterselie
- * chilivlokken
- * zout en peper
- * olijfolie

Bereidingswijze

* smeer de bloemkool plakken in met olie en bestrooi met zout en peper

* rooster de bloemkool op de BBQ 10 minuten aan elke kant

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014

* meng de andere ingrediënten door elkaar, behalve de chilivlokken

* leg de bloemkool plakken op een schaal en schep de slasa erover

* bestrooi met wat chilivlokken

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014