1A+1B Vegetarisch

# Geroosterde bloemkool

Bereidingstijd
35 minuten

Porties
Voor 1 persoon

## Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220 °C. Meng de olijfolie met de geperste knoflook en bestrijk de bloemkool hiermee. Bestrooi met wat versgemalen peper en zout. Leg de bloemkool in een ovenschaaltje of op een, met bakpapier beklede, bakplaat. Bak 20 minuten in de voorverwarmde oven. Bestrooi met de verse peterselie.

## Ingrediënten

- [ ] 100 g bloemkool
- [ ] 1 teentje knoflook, geperst
- [ ] 1 el olijfolie
- [ ] ½ el verse peterselie, fijngehakt
- [ ] Versgemalen peper
- [ ] Zout

## Voedingswaarden per persoon

| | |
|---|---|
| Energie | **123 kcal** |
| Koolhydraten | **4 g** |
| Vet | **10 g** |
| Eiwit | **2 g** |