**Amandel-bloemkoolrijst**

bloemkool

amandelschaafsel

wokolie

sesamolie

**wokolie**

**Himalaya zout**

**zwarte peper**

**tomatenblokjes**

**koriander**

Snijd een halve bloemkool in roosjes. Mix de roosjes tot ze de textuur van rijst hebben in een blender. Mix een handvol amandelschilfers zeer kort in de blender. Bak de gebroken schilfers in een droge pan tot ze kleuren.

Bak de bloemkoolrijst in een paar eetlepels wokolie met een lepel sesamolie. Kruid met peper uit de molen en Himalayazout.

Meng de gebakken bloemkoolrijst met de geroosterde amandelschilfers. Werk af met verse tomatenblokjes en geplukte koriander.