**Gebakken bloemkool**

bloemkool
olijfolie

**peper en zout**
**tijm**

Haal de buitenste bladeren van de bloemkool. Neem uw grootste koksmes en halveer de kool verticaal. Snijd de harde kern eruit. Snijd de bloemkool nu op centimeter dikke schijven en probeer ervoor te zorgen dat de roosjes niet loskomen.

Bestuif de schijven langs beide zijden met olijfolie uit een spuitbusje. Leg ze op een rooster. Kruid langs de bovenkant met peper uit de pepermolen, grof zout en gedroogde tijm.

Zet het rooster 15 minuutjes op heteluchtstand in een voorverwarmde oven op 185°C. Schakel de ventilator uit na 10 minuten. Controleer de gaarheid voor je het rooster uit de oven haalt.

Deze bereidingswijze past bij zeer vele gerechten als bijgerecht. Bijvoorbeeld kip, kalkoen en rood vlees.