



Pečena cvjetača sa vinaigrette i grožđicama

Geroosterde bloemkool met rozijnenvinagrette

- 1 bloemkool
- 2 el. olijfolie
- 2 teentjes knoflook, uitgeperst
- zwarte peper en zout
- ½ kop rozijnen
- 3 el. olijfolie
- 2 el. balsamico azijn

Verwarm de oven voor op 250°C. Snij de bloemkool in kleine roosjes en meng ze met het uitgeperste knoflook en de olijfolie. Leg de roosjes in een enkele laag op een bakplaat. Bestrooi het met zout en peper, bedek het met aluminiumfolie en schuif het in de oven. Laat het een kwartiertje bakken, tot de roosjes zacht zijn.

Als het zover is haal je het folie eraf (en pas nou op voor je vingers want het is heet!), en blijf bakken. Schep het af en toe om, zodat alles mooi bruin maar niet zwart wordt. Een heel klein half uurtje zou dat kunnen gaan duren, maar dan moet het toch zeker klaar zijn.

Voor de vinaigrette laat je de rozijnen een kwartiertje weken in een kop heet water. Giet ze af, maar bewaar het water nog eventjes. Doe de rozijnen met een heel klein beetje van het water, de olie en de azijn in een blender, hak ze fijn, en je vinaigrette is klaar. Als de saus te dik is doe je er nog wat water bij, en als je het een beetje flauw vind smaken mag er best wat zout en peper doorheen.