



## Slovenië

### **Cvetača v solati**

#### *Bloemkoolsalade*

1 bloemkool  
1 dl halfvolle melk  
3 - 4 tenen knoflook  
60 gr. olijven  
4 ansjovisjes  
2 el. olijfolie  
1 el. wijnazijn  
peper en zout  
eventueel: 1 el. kappertjes

Plet de knoflooktenen, verwijder de velletjes en hak ze grof. De ze samen met de azijn in een kommetje en laat het minimaal een half uur trekken.

Snij de bloemkool in roosjes, en kook ze gaar in de melk die is aangevuld met gezouten water. Niet te lang: ze moeten stevig blijven. Giet de bloemkool af en doe in een schaal.

Snij of knip de ansjovisfilets in kleine stukjes. Doe ze met de olie in een kommetje, kruid het met zwarte peper. Giet er door een zeefje de azijn bij. De knoflook kan weg. Klop het stevig door elkaar en roer er dan de in stukjes gesneden olijven door en eventueel de kappertjes.

Giet de vinaigrette over de lauwe bloemkool. Laat de salade eventjes staan, buiten de koelkast, zodat de smaken goed kunnen doortrekken.