

Bagt blomkål i bbq marinade

Opskrift til 4 som tilbehør

Forberedelsestid

10-15 minutter

Tilberedelsestid

20-25 minutter

Samlet tid

30-40 minutter

Ingredienser

- 1/2 blomkål
- 1 fed hvidløg
- 2 spsk. brun farin
- 1 tsk. stødt spidskommen
- 1/2 tsk. chilipulver
- 1/2 dl vand
- 3 spsk. olie
- 2 spsk. tomatpuré
- 2,5 spsk. majsme

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader
2. Rengør blomkålen og skær det ud i buketter
3. Bland marinaden sammen af alle de andre ingredienser, hvidløg pilles og rives.
4. Vend blomkålsbuketterne rundt i marinaden og kom dem på en bageplade beklædt med bagepapir
5. Bag blomkålene i ovnen i 25 minutters tid, til de er let gyldne og begyndt at blive sprøde. Du kan med fordel give dem grillefunktion de sidste 5 minutters tid.