

Bagt blomkål i bbq marinade

Opskrift til 4-6 som tilbehør

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 1 blomkål
- 2 fed hvidløg ((presset))
- 1 spsk. sukker, honning eller brun farin
- 1/2 tsk. stødt spidskommen
- 1/2 tsk. chilipulver
- 1 dl vand
- 1/2 dl olie
- 2 spsk. tomatpuré
- 1 dl majsmeel

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
4. Vend blomkålsbuketterne rundt i marinaden og kom dem på en bageplade beklædt med bagepapir
5. Bag blomkålene i ovnen i 15-20 minutter, til de er let gyldne og begyndt at blive sprøde