

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 middelgrote bloemkool
- 2 eetlepels olijfolie, of avocado olie
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel zout
- peper naar smaak
- geraspte kaas c.q. kruiden naar keuze

Vorbereiden.

Verwijder de bladeren van de bloemkool en snijd de bloemkool in roosjes. Breng een pan met water aan de kook en blancheer de bloemkoolroosjes gedurende 3 minuten. Giet af en laat ze uitdampen op keukenpapier.

Bloemkool kruiden

Doe de bloemkoolroosjes in een kom. Voeg olijfolie, knoflookpoeder, paprikapoeder, zout en peper toe. Schud of roer alles goed door elkaar zodat de roosjes gelijkmatig bedekt zijn met de kruiden.

Nu komt de Airfryer in beeld.

Verwarm de airfryer voor op 200 graden Celsius. Leg de gekruide bloemkoolroosjes in het mandje van de airfryer, zorg ervoor dat ze niet op elkaar liggen of elkaar raken. Bak de bloemkool gedurende 12-15 minuten en schud het mandje halverwege om ervoor te zorgen dat ze gelijkmatig garen.

Mijn Serveertip

Haal de bloemkool uit de airfryer en laat het even afkoelen. Bestrooi eventueel met geraspte kaas of extra kruiden voordat je serveert en op tafel zet.