**Hele bloemkool van de barbecue met kerrie-misoboter van Francesca**

Nodig:

1 hele bloemkool

zout

50 gram boter

1 eetlepel kerrie specerijen naar keuze, ik gebruikte curry madras

1 eetlepel witte miso

barbecue met plate setter

aluminiumfolie of een gietijzeren skillet

Bereiding:

Steek de barbecue aan en plaats de plate setter en een rooster. Zorg dat de temperatuur oploopt tot 160 graden. Verwijder ondertussen de bladeren van de bloemkool en kook ‘m 5 minuten voor in gezouten kokend water. Haal daarna voorzichtig uit het water en plaats in een vergiet. Spoel na met koud water en laat uitlekken. Smelt de boter in een steelpan en roer de kerrie specerijen erdoor. Laat rustig pruttelen en bruinen tot je een nootachtige geur ruikt. Het bruinen van de boter duurt circa 5 minuten. Haal het pannetje van het vuur en roer de miso erdoor tot deze helemaal is opgenomen. Leg een stuk aluminiumfolie (of de gietijzeren skillet) op je werkblad en leg hier de hele bloemkool op. Vouw het folie rondom iets naar boven. Kwast de bloemkool vervolgens helemaal in met de kerrie-misoboter. Plaats het aluminiumfolie met de bloemkool op het rooster van de barbecue en sluit het deksel. De bloemkool heeft circa 45 – 60 minuten nodig om helemaal te garen. Ik combineer dit deel vaak met het voorgaren van vlees, andere groenten of zoete aardappels die ik heb ingepakt in aluminiumfolie. Zodra je er met een satéprikker (of een scherp mes) helemaal doorheen kunt prikken is de bloemkool gaar. Snijd de bloemkool in roosjes, wat heel makkelijk gaat omdat deze boterzacht is geworden, en serveer als bijgerecht.