**Geroosterde bloemkool uit de oven met pindasaus en rijst**

Nodig:

1 grote bloemkool of 2 kleine

3 eetlepels olie

2 theelepels kerriepoeder (2 verschillende)

4 theelepels knoflookpoeder

2 theelepels uienpoeder

Proberen: beetje chilipoeder?!

Wijko satésaus

Scheut citroensap

ketjap manis

zout

peper

sambal badjak

komkommer

azijn

suiker

Kroepoek

Bereiding:

Maak de bloemkool schoon, snijd de roosjes eraf en snijd ze in plakken. Doe deze in een grote kom en besprenkel met de olie. Schud alles goed om. Bestrooi met het kerriepoeder, 2 theelepels knoflookpoeder en een het uienpoeder. Schud dit nogmaals goed om. Verwarm de oven voor op 180 graden, blazen. Bekleed een bakplaat met bakpapier en verspreid de bloemkool over de bakplaat. Bestrooi met peper en zout en bak de bloemkool in 20 minuten bruin en gaar. Kook ondertussen de rijst en maak zoetzure komkommer klaar. Daarna ga je de satésaus maken en breng deze op smaak met knoflookpoeder, citroensap, sambal en ketjap manis. Als de bloemkool klaar is haal je deze uit de oven. Verdeel de bloemkool over de borden en serveer de saus erbij tezamen met rijst, zoetzure komkommer en kroepoek.