**Bloemkool met komijn, koriander en amandelen uit de oven van Jamie Oliver**

Nodig:

1 bloemkool, ontdaan van de buitenste groene bladeren en in roosje verdeeld

zeezout

olie

een klont boter

2 theelepels komijnzaad

2 theelepels korianderzaad

1 of 2 gedroogde rode pepertjes

een handvol geblancheerde amandelen, fijngestampt

de geraspte schil en het sap van 1 citroen

Bereiding:

Verwarm je oven voor op 200 °C of stand 6. Blancheer de roosjes bloemkool een paar minuten in kokend water met wat zout, laat ze uitlekken en uitwasemen in een vergiet (ze moeten niet waterig meer zijn, anders wordt het niks in de oven). Hussel ze door een flinke scheut olijfolie en door de boter. Stamp je specerijen en rode pepertjes met een snuf zout fijn in een vijzel, meng ze met je amandelen en rooster dit mengsel in een hete, droge, ovenvaste pan op laag vuur. Doe er na een paar minuten de bloemkoolroosjes bij. Wanneer die een mooi kleurtje krijgen doe je er de citroenschil en het citroensap bij en meng je alles goed. Laat het zaakje nog een minuut bakken op het vuur en zet dan de pan ongeveer een kwartier in de voorverwarmde oven, zodat de bloemkool een beetje krokant wordt.