**Smoor van bloemkool**

Nodig:

1 bloemkool (of bevroren bloemkoolroosjes)

1 rode ui

½ theelepel knoflookpoeder

4 tenen knoflook

1 eetlepel sambal badjak

sambal oelek naar smaak (voor de pit)

3 – 4 eetlepels eetlepels ketjap manis

1 eetlepel tomatenketchup

1 – 2 eetlepels water om de saus te verdunnen

2 bosuitjes (het groene gedeelte)

flink mespunt nootmuskaat

3 eetlepels (rijst)olie

Bereiding:

Snijd de bloemkool in roosjes en besprenkel deze met een tot 2 eetlepels olie. Breng op smaak met zout, peper en knoflookpoeder. Bereid de bloemkool volgens een van de twee bovenstaande manieren. Maak ondertussen de saus. Snipper de ui en de knoflook en verhit een scheutje olie in een koekenpan. Fruit dit aan tot de ui glazig ziet. Maak in een kom de saus van de sambals, ketjap, ketchup, water en nootmuskaat. Proef de saus en voeg indien nodig nog iets van de bovengenoemde ingrediënten toe. Doe de saus in de pan bij de ui en knoflook en laat dit goed bubbelen en warm worden. Voeg de geroosterde of gebakken bloemkool toe aan de ketjapsaus, schep goed om en laat dit 5 minuten op een zacht vuurtje staan. Wil je wat meer saus, voeg dan een scheutje water en/of ketjap toe. Schep de smoor in een mooie kom, serveer met rijst en garneer met in ringetjes gesneden bosui