

Bloemkoolsteaks van de BBQ met chimichurri

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	30 minuten

Bereidwijze

1. Steek de BBQ aan. Verwijder de bladeren van de bloemkool en snijd de bloemkool in plakken van 3 cm.
2. Bestrijk de bloemkoolplakken met de Spaanse extra vergine olijfolie.
3. Leg de bloemkool op de barbecue en grill zo'n 4 minuten per kant.
4. Maak ondertussen de chimichurridressing met de Chimichurri kruidenmix van Epic Spice: meng 2 el chimichurri, 3 el Spaanse extra vergine olijfolie La Chinata, 2 el water, ½ el citroenzijn. Roer alle ingrediënten goed door elkaar en laat even rusten voordat je het serveert.
5. Haal de bloemkoolsteaks van de BBQ en besprenkel met de chimichurridressing.

Ingrediënten

- 1 bloemkool
- Chimichurri kruidenmix van Epic Spice
- Spaanse extra vergine olijfolie, zoals onze Andalusie of Malaga
- Foodelicious citroenzijn

accessoires