

Lunch



COUSCOUS VAN BLOEMKOOI MET KOMIJNEKAAS

1 kleine bloemkool

1 lente-ui

1 teentje knoflook

1/2 citroen

1 takje tijm

peper en zout

1 eetlepel geraspte komijnekaas

1 handje rucola

1 eetlepel kokos olie

BEREIDING

Maak de bloemkool schoon en maal deze fijn in een keukenmachine of snij dit in hele kleine stukjes. Verwarm de kokosolie in een koekenpan en fruit de knoflook, voeg de bloemkool toe en een snufje peper en zout, bak het geheel in 5 minuten gaar, haal hierna de pan van het vuur. Snij de lente-ui en tijm voeg dit toe aan het bloemkoolmengsel en maak af met een kneepje citroensap. Schep de couscous van bloemkool op een bord en maak het af met wat rucola voor de notige bite en wat geraspte komijnekaas.