**Bloemkool met hazelnoot**

Afbeelding met voedsel, tafel, bord, schotel

Automatisch gegenereerde beschrijving

**Ingrediënten:**

**4** mini-bloemkolen of kleine bloemkool

**30 g** hazelnoten

**2 takjes** verse tijm

**2 el** milde olijfolie

**½ el** vloeibare honing

**Aan de slag:**

**1**Verwarm de oven voor op 200 °C. Halveer de minibloemkolen met blad en al in de lengte. Verdeel de helften over de bakplaat. Of snij bloemkool in stukjes

**2**Hak de hazelnoten grof. Ris de blaadjes van de takjes tijm. Meng ¾ van de tijmblaadjes met de olie, honing, peper en eventueel zout en besprenkel de mini-bloemkolen ermee. Schep om en bestrooi met de hazelnoten. Rooster ca. 15-20 min. (afhankelijk van de grootte van de bloemkolen) in het midden van de oven. Schep halverwege de baktijd om.

**3**Neem uit de oven. Bestrooi de mini-bloemkolen met de rest van de tijm.