**Bloemkool met notenrijst**



**Ingrediënten:**

Bovenkant formulier

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  | 2 el | maïzena |
|  | 2 el | ketjap manis |
|  | 1 | bloemkool |
|  | 275 g | notenrijst |
|  | 30 g | sesamzaad |
|  | 1 | rode peper |
|  | 1 | bos bosuitjes |
|  |  |  |

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor tot 180 ?C. Schenk 1 blik kokosmelk in een ruime kom. Voeg de maizena en ketjap toe en roer glad met een garde. Snijd de bloemkool in roosjes en schep door het kokosmengsel, zodat alle roosjes bedekt zijn. Schep de bloemkool er met de schuimspaan uit, laat uitlekken en verdeel over de met bakpapier beklede bakplaat. Rooster de bloemkool in 20-25 min. goudbruin in de voorverwarmde oven. Houd het kokosmengsel apart. Doe ondertussen de rijst in een pan en schenk er water bij. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat met het deksel op de pan in 12-15 min. droog en gaar koken. Verhit ondertussen een droge wok en rooster het sesamzaad in 3 min. goudbruin, schud op een bord en laat afkoelen.
2. Halveer de rode peper, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees fijn. Snijd de bosuitjes in schuine dunne ringetjes. Verhit 1 el zonnebloemolie in de wok en fruit de rode peper met twee derde van de bosui. Schenk het overgebleven kokosmengsel erbij en voeg 100 ml water toe. Breng al roerend aan de kook tot je een mooie saus hebt. Voeg eventueel extra water toe.
3. Haal de bloemkool uit de oven. Verdeel de rijst over 4 kommen. Schep er de bloemkool op en schenk er de saus over. Strooi er het sesamzaad over en garneer met de rest van de bosui.