

Bloemkool-kikkererwten traybake

2 PERSONEN

Ingrediënten

- 1/2 bloemkool, in roosjes
- 200 g kikkererwten, uitgelekt
- 1 rode paprika, in stukken
- 1 rode ui, in parten
- 1 el olijfolie
- 1 tl paprikapoeder
- 1/2 tl komijn
- 2 el tahin
- 1/2 citroen
- Verse peterselie



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Meng bloemkool, kikkererwten, paprika en ui met olie en kruiden.
3. Verdeel over een bakplaat en rooster 25 tot 30 minuten.
4. Roer de tahin los met citroensap en een scheutje water.
5. Serveer de traybake met de dressing en verse peterselie.