

## 18. Gebakken bloemkool met garbanzos en honing-mosterdsaus

### Wat heb je nodig?

1 bloemkool de je in roosjes snijdt

1 blik garbanzos

3 tot 4 eetlepels grove mosterd

1 á 2 eetlepels honing

6 eetlepels olijfolie. Voor het bakken 4 en voor de saus 2.

Wat fijngehakte peterselie

### Wat moet je doen?

Maak in een pan de olijfolie warm.

Doe daar de bloemkool bij en bak die 25 minuten. Ze mogen een beetje bruin worden maar roer wel af en toe.

Meng ondertussen de olijfolie, de mosterd en de honing door elkaar.

Doe de garbanzos erbij en bak nog zo'n 20 minuten door tot de groenten beetgaar zijn.

Haal de pan van de kookplaat af en roer de saus en peterselie door de garbanzos en de bloemkool.

Dit gerecht is goed te combineren met een gehaktbal.

