

## Pittige bloemkool

Voor 4 personen:

- 1 bloemkool, in kleine roosjes
- 2 eetlepels kappertjes
- 2 eetlepels grove mosterd
- 1 teen (of meer) knoflook uit de knijper
- 4-5 eetlepels griekse yoghurt
- Peper
- scheutje olijfolie
- 1-2 eetlepels geraspte kaas



Kook de bloemkoolroosjes in gezouten water net beetgaar.  
Hak de kappertjes wat fijner.  
Meng de kappertjes, knoflook en mosterd met de Griekse yoghurt.  
Breng op smaak met wat peper en verdun eventueel met een scheutje olijfolie.  
Roer ook de geraspte kaas door het sausje en vermeng met de gekookte bloemkool.  
Verdeel over de borden.  
Serveer met gebakken aardappeltjes en vlees naar keuze.

**EET SMAKELIJK!!**