**Bloemkoolsalade (plm 15 minuten)**

Heerlijk als bijgerecht bij de BBQ, met pitabroodjes of met een stukje vlees en sla. Ideaal voor als het warm weer is, zodat je niet in de warme keuken hoeft te staan. En wat over is bewaar je voor de dag erna.

Ben niet te zuinig met de kruiden, want anders zit er te weinig smaak aan.

**Ingrediënten voor 2 personen:**

1 kleine bloemkool (of kant en klare bloemkoolrijst)

een paar schijfjes citroen, geraspt en uitgeperst

2 bosuitjes in ringetjes

een stuk of 15 cherry tomaatjes, in stukjes gesneden

enkele zongedroogde tomaatjes, in stukjes gesneden

een handvol peterselie, fijngehakt

een paar blaadjes munt, fijngehakt

een mespuntje sambal

Snijd de bloemkool in stukjes en maal/ rasp in de keukenmachine. Maak ze niet té fijn.

Doe de bloemkoolkorrels in een kom en voeg alle ingrediënten toe.



