Bagt blomkål m/ paprika

Nem og lækker opskrift…
Frit stjålet fra nettet

1 blomkål
½ dl olie – solsikke eller rapsolie
1spsk paprika
Salt

Jeg serverede deller til, som jeg havde forkælet med hakket bacon, hvidløg, persille, solsikkekerne og vendte dem lige i rasp, inden stegning.

1. Vask blomkålet og befri det for de grønne blade ved stokken
2. Skær nu 1½ cm brede skiver af blomkålet og placer stykkerne på en bageplade beklædt med bagepapir. Blomkålet vil nemt smuldre, men hold så godt sammen på det, som du kan og læg de evt. smuldrede stykker med over på bagepladen også.
3. Pensl blomkålsskiverne med rigeligt olie og drys med paprika og salt. Lad gerne blomkålet ”trække” nogle minutter, før det skal i ovnen.
4. Bag blomkålet i ca. 25 min. ved 200 grader (175 varmluft) eller til det er sprødt og gyldent i kanterne.
5. Server straks – Perfekt tilbehør til mange retter.

Jeg kunne ikke lade være med også at drysse kålet med rasp og revet ost – det gjordet det vist ikke ringere :0)