Geroosterde bloemkool

**Benodigdheden:**

* 4 eetlepels olijfolie
* 2 theelepels knoflookpoeder
* 2 theelepels paprikapoeder
* zout en peper naar smaak
* 1 hele bloemkool

**Bereiding:**

1. Verwarm de airfryer voor op 185 graden.  
2. Snijd de bloemkool in kleine roosjes en was deze goed  
3. Meng de olijfolie met het paprika- en knoflookpoeder, peper en zout  
4. Giet dit mengsel over de bloemkoolroosjes. Zorg dat alles bedekt is  
5. Bak de roosjes 10-15 minuten tot ze bruin en gaar zijn