

SPICY BLOEMKOOI

VOOR 10 PERSONEN

DE KOOKFABRIEK

powered by ATAG

INGREDIËNTEN

½	bloemkool
240 ml	melk
100 gr	bloem
2 tl.	paprikapoeder
1	knoflookteen
zout en cayennepeper	
150 gr	Japanse mayonaise
3 takjes	peterselie
3 takjes	kervel
3 takjes	dragon
100 gr	panko
250 ml	BBQ-saus
1 el	sriracha chilisaus
2	bosuitjes



BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200°C
2. Pers de teen knoflook en meng met de bloem, het paprikapoeder en wat zout en cayennepeper. Voeg al roerend, scheutje voor scheutje, de melk toe tot een beslag en laat 10 minuten staan.
3. Snijd de bloemkool in roosjes die in één keer in je mond passen.
4. Haal de blaadjes van de takjes kruiden, hak fijn en meng alles met de Japanse mayonaise.
5. Dip een bloemkoolroosje tot aan het steeltje in het beslag, haal het direct door de panko en leg op een met bakpapier bedekte bakplaat. Doe dit met alle bloemkoolroosjes.
6. Zet de bakplaat met de bloemkoolroosjes 10 minuten in de oven.
7. Meng de BBQ-saus met de sriracha chilisaus en haal hier de bloemkoolroosjes doorheen. Leg terug op de bakplaat en zet ze nog 15 minuten in de oven totdat ze mooi krokant en bruin zijn.
8. Snijd de bosui in dunne ringetjes, bestrooi de bloemkoolroosjes hiermee en serveer met de kruidenmayonaise.



PHILIPS

Fissler