



GEROOSTERDE BLOEMKOOI

HARISSA | BY ROOKPLUIM

Ingrediënten:

1 volledige bloemkool
Pitten van 0,5 granaatappel
2 el gefrituurde kappertjes
1 blik zwarte bonen
Groene salsa
Optioneel: gepekeld rode ui
en koolrabi (of andere gepekeld
de groenten)

Marinade bloemkool:

20 gr Olijfolie
40 gr Harissa mild
20 gr Chipotle saus
1 kl knoflooklookgranulaat
15 gr limoensap (ongeveer ½
limoen)

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® Kamado naar 200 °C. Voor dit recept werk je met indirecte hitte. Plaats vervolgens de hitteschilden in je Kamado.

Marinade bloemkool

Meng alle ingrediënten met elkaar voor de marinade. Voeg eventueel meer harissa toe als je graag pittig eet.

Snijd of breek de groene bladeren van de bloemkool.

Leg de bloemkool in een gietijzeren pan en giet de helft van de marinade over de bloemkool.

Verdeel het over de bloemkool met behulp van de Sauce mop.

Hummus

Doe alle ingrediënten in een blender in mix het fijn. Voeg eventueel een ijsblokje toe om de hummus gladder te maken. Serveer in een bord en werk af met wat extra olijfolie en paprikapoeder.

Yoghurt-Srirachasaus:

150 gr Griekse yoghurt

1 el sesamololie

20 gram srirachasaus

1 el witte sesamzaadjes

1 el zwarte sesamzaadjes

Peper en zout

Hummus:

400 gram kikkererwten

3 el Tahin

2 el citroensap

1 tl komijn

1 tl gerookt paprikapoeder

4 el olijfolie

Peper

ElduRapi Black Salt

Platbrood:

250 gr Griekse yoghurt

300 gr bloem

Zeezout

Verse rozemarijn

1 tl bakpoeder

Benodigheden:

Gietijzeren pan

Sauce mop

Blender

Hitteschilden

Gietijzeren rooster

Kamado set up:

indirecte hitte, Hitteschild

Yoghurt-srirachasaus

Meng alle ingrediënten met elkaar en breng op smaak met peper en zout.

Platbrood

Snijd wat rozemarijn fijn naar smaak.

Meng alle ingrediënten met elkaar en kneed kort tot het één mooi geheel vormt.

Maak kleine balletjes en laat ze even rusten tot je ze gaat bakken. Dek af met een doek zodat het niet uitdroogt.

Bloemkool

Zet de gietijzeren pan met de bloemkool op de barbecue.

Sluit de barbecue en laat de bloemkool in totaal minstens 60 minuten garen.

Check tussendoor met een satéstokje of de bloemkool gaar is. Laat de bloemkool op de barbecue staan tot het helemaal zacht is vanbinnen.

Strijk de bloemkool de laatste 10 minuten in met het overschot van de marinade.

Platbrood

Verander de set-up van de Kamado. Haal de hitteschilden er uit en leg het gietijzeren rooster erin.

Duw of rol de balletjes plat. Gebruik eventueel een beetje bloem zodat ze niet blijven kleven.

Sprenkel olijfolie over het platbrood.

Grill het brood op het gietijzeren rooster langs beide kanten.

Finishing touch

Serveer de bloemkool in de gietijzeren pan, leg de uitgelekte zwarte bonen er rond en leg er wat gepekeld groenten op.

Doe wat yoghurt-srirachasaus op de bloemkool, strooi de kappertjes en granaatappelpitjes erover.

Serveer de hummus, het platbrood, groene salsa en de overschot van de saus als side dishes.