Bijgerechten

Geroosterde bloemkool met tahinlinzen

Komijn-en-paprika bloemkool geroosterd tot de randen zoet en nootachtig verkolen, opgestapeld over aardse linzen, gekleed in een citroenachtige, knoflookachtige tahini. Warm, romig en helder met een hoopje verse peterselie.

Tijd 45 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 900 g bloemkool, in roosjes van 4 cm (1 grote krop)
- ☐ 60 ml Olijfolie, verdeeld
- ☐ 1,5 theelepel Gemalen komijn
- ☐ 1 theelepel gerookte paprika
- ☐ 200 g Groene of bruine linzen, afgespoeld
- ☐ 1 blaadjes Gedroogd laurierblad
- ☐ 2 teentjes knoflook, 1 heel gebroken en 1 fijn geraspt
- ☐ 1000 ml Water, voor de linzen
- ☐ 80 g Tahini, goed geroerd
- ☐ 45 ml Citroensap (ongeveer 1,5 citroenen), plus schil van 1
- ☐ 70 ml ijskoud water, voor de tahini
- ☐ 30 g Platte peterselie, grof gehakt
- ☐ 30 g Geroosterde gesneden amandelen
- ☐ 0 naar smaak Kosjer zout

Zo maak je het.

01 Verwarm de oven tot 220°C. Meng de roosjes met 45 ml olie, komijn, paprikapoeder en 1 theelepel zout. Verdeel het over een grote bakvorm met de snijkant naar beneden en ruimte tussen de stukken. Rooster 25-30 minuten, draai één keer om 15 minuten, tot ze gaar zijn en goed verkoold aan de randen.

02 Terwijl de bloemkool braadt, doe je de linzen, het laurierblad en het geperste teentje knoflook met het water in een pan. Breng aan de kook, laat het zachtjes koken en kook 20-25 minuten tot ze gaar zijn, maar hun vorm behouden. Zout het water de laatste 5 minuten. Giet af, gooi de laurier en de knoflook weg.

03 Klop de tahini los met het citroensap, het geraspte teentje knoflook en een snufje zout. Het zal vastlopen en dikker worden – blijf doorgaan. Voeg het ijswater eetlepel voor eetlepel toe en klop tot het lichter wordt tot een gladde, gietbare saus.

04 Meng de warme linzen met de helft van de tahinisaus, de resterende 15 ml olijfolie, de citroenschil en de helft van de peterselie. Breng op smaak met zout. Verdeel het geheel over een schaal, garneer met de geroosterde bloemkool, besprenkel met de overgebleven tahini en werk af met amandelen en de rest van de peterselie.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / roasted-cauliflower-tahini-lentils