



Merguez met geroosterde bloemkool

met juwelenbulgur van cranberry's en walnoten



ca. 25min



2 personen

Deze fijne bulgursalade is geïnspireerd op een van onze favoriete Perzische gerechten: juwelenrijst. Als je hem eenmaal op tafel zet, zul je begrijpen waarom. De bulgur kook je in saffraanbouillon en tussen de graankorrels vind je heerlijke smaakmakers. Van noten en cranberry's tot geurige peterselie en goudbruin geroosterde bloemkoolroosjes.

Wat je van ons krijgt

- 1 bloemkool
- 1 zakje ras el hanout
- 1 zakje harissa
- 200g bulgur ¹
- 2 merguezworstjes ¹
- 20g verse peterselie
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1 zakje gedroogde cranberry's
- 1 kuipje yoghurt ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- zeef

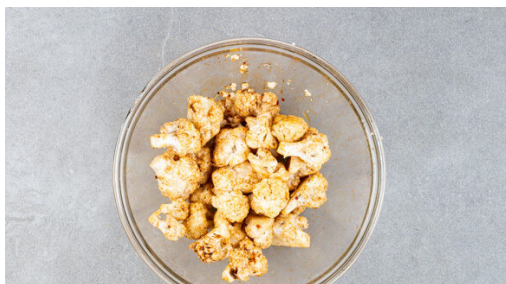
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 922kcal, vet 44.4g, koolhydraten 84.7g, eiwit 37.6g



1. Bloemkool voorbereiden

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Breng 500ml licht gezouten water in een kleine kookpan aan de kook. Snijd hapklare roosjes van de **bloemkool** en meng ze met **2tl ras el hanout**, **1/2tl harissa**, 1 el olijfolie en 1/2tl zout.



2. Bloemkool roosteren

Verdeel de **bloemkool** over een bakplaat met bakpapier. Rooster 12-15min in de oven, tot de **bloemkool** gaar is.



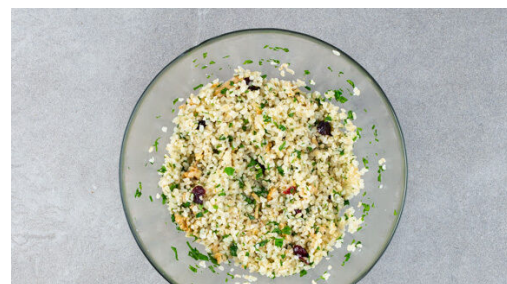
3. Bulgur koken

Voeg de **bulgur** aan het kokende water toe en kook in 8-10min beetgaar. Giet indien nodig af.



4. Worstjes bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1-2tl olijfolie. Bak de **worstjes** in 8-10min gaar en rondom goudbruin. Neem uit de pan en snijd de **worstjes** in stukken.



5. Bulgur mengen

Hak de **peterselie**, **walnoten** en **cranberry's** grof. Meng de **bulgur** met de **rest van de ras el hanout**, de **peterselie**, **walnoten**, **cranberry's** en 1tl azijn. Breng op smaak met peper, zout en evt. olijfolie.



6. Dip maken

Breng de **yoghurt** op smaak met een snufje zout. Serveer de **bulgursalade** met de **bloemkool** en **merguez** bovenop en besprenkel met de **yoghurt**.