



Special: Indiase pizzarolletjes

en bloemkool met tamarinde-dadelchutney



ca. 45min



2 personen

Wat komt daar aanrollen? Je nieuwe favoriete voorgerecht! Want deze Indiaas geïnspireerde pizzarolletjes smaken zeker naar meer. Gevuld met een mengsel van koriander, komijn en kaas zijn ze een belevenis op zich. Maar voeg er nog wat knapperige bloemkool pakora's aan toe en een fruitige chutney van dadel en tamarinde, en het feest is compleet!

Wat je van ons krijgt

- 20g verse koriander
- 1 zakje komijnpoeder
- 1 rode ui
- 1x pizzadeeg ¹
- 100g geraspte jong belegen kaas ⁷
- 50g gedroogde dadels
- 20g tamarindepasta
- 1 bloemkool
- 25ml sambal oelek

Wat je thuis nodig hebt

- 65g bloem ¹
- 20g maizena
- 1el honing
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- kleine kookpan
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- keukenweegschaal
- maatbeker

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

Kooktip

Bestrijk de pizzarolletjes voor het bakken met een losgeklopt ei voor meer glans.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1302kcal, vet 49.0g, koolhydraten 167.9g, eiwit 38.6g



1. Kruidenpasta maken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Hak de **koriander incl. steeltjes** grof. Doe de **koriander** met de **komijn**, 3el plantaardige olie, 1el azijn, ½tl zout en een snuf suiker en peper in een hoge (maat)beker en pureer tot een **kruidenpasta**. Halveer en pel de **ui** en snijd in fijne reepjes. Rol het **deeg** met het bakpapier uit.



4. Beslag maken

Vul een grote koekenpan met een laag plantaardige olie van ca. 1,5cm en verhit op hoog vuur. Meng een **beslag** van 65g bloem, 20g maizena, ½tl zout en 90ml water. Snijd de **bloemkool** in roosjes en hussel om met het **beslag**. Voeg een **bloemkoolroosje** toe om te testen of de olie heet genoeg is. De olie is heet genoeg als het meteen begint te bruisen.



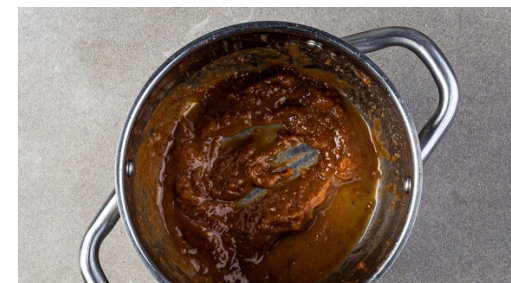
2. Pizzarollen bakken

Verdeel de **kruidenpasta** over het **deeg**, laat aan de bovenkant een rand van ca. 2cm vrij. Bestrooi het **deeg** met de **kaas**, de **ui** en een snuf peper en zout. Rol het **deeg** van onder naar boven strak op. Snijd de **rol** in 16 gelijke stukken. Bak de **pizzarolletjes** op een bakplaat met het bakpapier in 15-20min goudbruin in oven.



5. Bloemkool bakken

Voeg de **helft van de bloemkool** toe aan de hete olie en bak 2-3min, draai ze om en bak ze in nog 1-2min goudbruin en gaar. Laat uitlekken op een stuk keukenpapier. Bak de **rest van de bloemkool** op dezelfde wijze. Zorg dat de olie op gelijke temperatuur blijft. Meng de **sambal oelek** met 1el honing en hussel om met de **gebakken bloemkool**.



3. Chutney maken

Doe de **dadels** met 125ml water, een snuf zout en 2el suiker in een kleine kookpan en breng het geheel aan de kook. Laat 6-10min zachtjes koken op laag vuur, tot de **dadels** zacht zijn. Pureer dan glad met een staafmixer. Voeg de **tamarindepasta** toe, kook ca. 2min mee en neem de pan van het vuur.



6. Afmaken en serveren

Serveer de **pizzarolletjes** en de **bloemkool pakora's** met de **chutney**.