



Groenteschnitzel op bloemkoolpuree

met kaas en geroosterde tomatensaus



ca. 30min



2 personen

De bescheiden bloemkool is - wellicht vanwege zijn veelzijdigheid - een van Europa's populairste koolsoorten. Je kunt 'm rauw eten met een dip, of geroosterd als een steak. Maar vandaag maken we er een heerlijk romige puree van, met kaas. Zo past hij perfect bij de krokante vegetarische schnitzels en de kruidig geroosterde tomatensaus. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 kleine bloemkool
- 2 zakjes kappertjes
- 250g cherrytomaten
- 1 teen knoflook
- 10g verse basilicum
- 2 vegetarische schnitzels ^{1,3}
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- ovenschaal
- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- staafmixer
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 452kcal, vet 29.0g, koolhydraten 23.9g, eiwit 21.1g



1. Bloemkool snijden

Verwarm de oven voor op 250°C met de grillfunctie of boven-/onderwarmte. Breng ruim gezouten water aan de kook in een middelgrote kookpan. Snijd de **bloemkool incl. stromk** in grote stukken. Voeg toe aan het kokende water en kook afgedekt in 13-15min gaar.



4. Veggieschnitzel bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur. Bak de **vegieschnitzels** in 2-3min per kant goudbruin en krokant.



2. Tomaten roosteren

Laat de **kappertjes** uitlekken in een zeef. Doe de **cherrytomaten** en de **kappertjes** in een ovenschaal en hussel ze om met 1el olijfolie, 1el balsamicoazijn en een snuf peper en zout. Leg de **ongepelde knoflook** erbij en rooster alles 9-11min in de oven. Plet halverwege de **tomaten** met een vork zodat het sap vrijkomt.



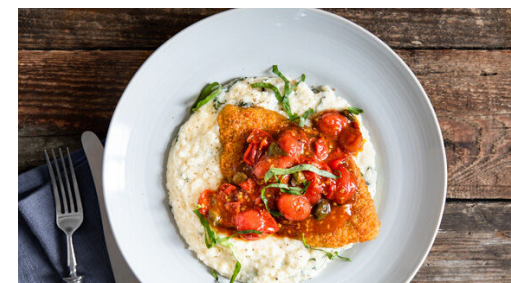
5. Puree maken

Giet de **bloemkool** af in een vergiet en vang daarbij **ca. 1 kopje kookwater** op. Doe de **bloemkool** terug in de pan. Knijp de **knoflook** uit de schil en voeg toe aan de **bloemkool**. Pureer het geheel met een staafmixer glad, voeg evt. een beetje **kookwater** toe. Rasp de **kaas** fijn en roer deze met **2/3 van de basilicum** door de **puree**. Proef en breng op smaak met peper en zout.



3. Basilicum snijden

Pluk de **basilicumblaadjes** en snijd ze in dunne reepjes.



6. Serveren

Serveer de **vegieschnitzel** bovenop de **bloemkoolpuree** en garneer met de **tomaten** en de **rest van de basilicum**.