



## Merguezworstjes en bloemkool

met juwelenbulgur van cranberry's



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
- 150g bulgur <sup>1</sup>
- 2 merguezworstjes <sup>1</sup>
- 10g verse peterselie
- 1 zakje gedroogde cranberry's
- 1 kuipje yoghurt <sup>7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

## Kookgerei

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

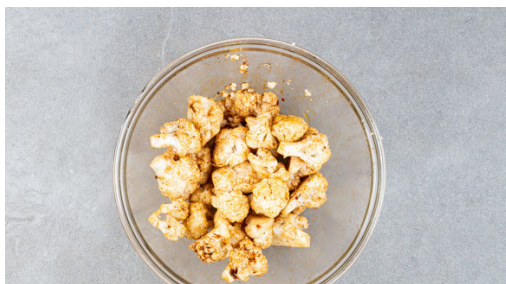
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

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

### Voedingswaarde per portie

calorieën 905kcal, vet 40.2g, koolhydraten 87.5g, eiwit 40.1g



### 1. Bloemkool voorbereiden

Verwarm de oven voor op 210°C. Breng 400ml licht gezouten water in een kleine kookpan aan de kook. Snijd hapklare roosjes van de **bloemkool** en meng ze met **1tl ras el hanout**, **1/2tl harissa**, 1el 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.



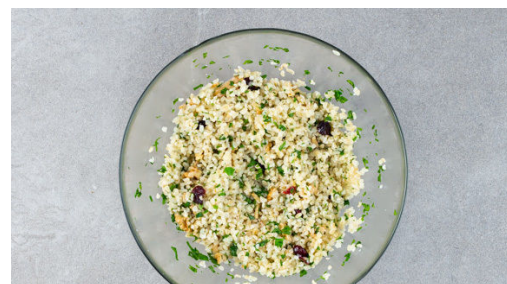
### 3. Bulgur koken

Voeg de **bulgur** aan het kokende water toe en kook in 7-10min beetgaar. Giet indien nodig af.



### 4. Worstjes bakken

Verhit 1-2tl olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog-hoog vuur. 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** en **cranberry's** grof. Meng de **bulgur** met de **rest van de ras el hanout**, de **peterselie**, **cranberry's** en 1tl azijn. Breng op smaak met peper, zout en evt. olijfolie.



### 6. Dip maken

Breng de **yoghurt** op smaak met **harissa** naar wens en een snufje zout. Serveer de **bulgursalade** met de **bloemkool** en **merguez** bovenop. Besprenkel met de **sous**.