

DINNERLY



Gebakken bloemkool met geitenkaas op aardappelpuree en salade met peer



ca. 50min



2 porties

Vandaag maken we een vegetarisch feestmaal! In plaats van vlees of vis staat er een goudbruin geroosterde bloemkool met misoglazuur in het middelpunt. Je serveert hem op romige aardappelpuree, versiert hem met zachte geitenkaas en maakt er een frisse salade met peer en knapperige pecannoten bij.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruidige aardappels
- 1 kleine bloemkool
- 25g misopasta³
- 50g pecannoten⁵
- 1 peer
- 1x zachte geitenkaas¹
- 100g mesclun met bloemen

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 75ml melk¹
- ½tl mosterd²
- 2tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn⁴

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- dunschiller
- vergiet
- aardappelstamper
- bakkwast

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

ALLERGENEN

Melk (1), Mosterd (2), Soja (3), Zwaveldioxide en Sulfieten (4), Noten (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 917kcal, vet 61.4g, koolhydraten 63.4g, eiwit 24.0g



1. Bloemkool roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan – ze hoeven niet helemaal ondergedompeld te zijn. Snij de **bloemkool** in vieren en wrijf de stukken in met 1½el olijfolie en wat peper en zout. Leg de **bloemkool** op een bakplaat met bakpapier en rooster in 25-28min zacht.



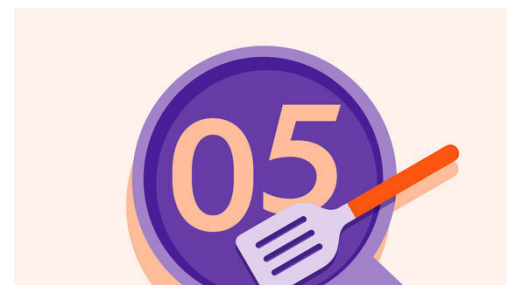
4. Salade voorbereiden

Hak de **pecannoten** grof. Verhit een kleine droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pecannoten** in 2-3min geurig. Haal ze uit de pan en zet opzij. Verwijder het klokhuis uit de **peer** en snij het **vruchtvlies** in dunne plakjes. Maak een **dressing** van 1el olijfolie, ½el balsamicoazijn en ½tl mosterd.



2. Aardappelpuree maken

Schil de **aardappels** en snij ze doormidden (de grotere in vieren). Voeg ze toe aan het kokende water en kook ze in 15-20min gaar. Giet af in een vergiet en doe weer terug in de pan. Voeg 75ml melk toe en stamp er een romige **puree** van. Kruid met een flinke snuf peper en zout en zet tot het serveren afgedekt opzij.



5. Afmaken en serveren

Verdeel de **geitenkaas** in hapklare stukken. Meng de **mesclun** kort voor het serveren met de **peer**, **pecannoten** en **dressing**. Proef en breng verder op smaak met peper en zout. Bestrijk de **bloemkool** met de **rest van de glazuur**. Schep de **aardappelpuree**, **bloemkool** en **salade** op borden en garneer met de **geitenkaas**.



3. Bloemkool glaceren

Meng de **misopasta** met 1½el balsamicoazijn, 1el olijfolie en 2tl honing. Voeg evt. beetje bij beetje water toe, tot er een yoghurtachtige consistentie ontstaat. Bestrijk de **bloemkool** aan het einde van de gaartijd met wat **glazuur**. Zet de oven op 200°C (180°C hetelucht) en rooster de **bloemkool** nog 5min. Bestrijk dan weer met **glazuur** en rooster in ca. 5min gaar.



6. Feestelijke salade

Om je salade nog feestelijker te maken kun je de pecannoten ook karamelliseren. Dat gaat heel makkelijk: hak de noten grof en bak ze met 1el boter, ½el suiker en 1el water op middelhoog vuur, tot de suiker opgelost is.