

DINNERLY



Geroosterde bloemkool met gepocheerd ei

op risotto met Thaise basilicum



ca. 40min



2 porties

Ben je klaar voor een supercreatief fusion-gerecht vol verrassingen? En dat natuurlijk ook geweldig smaakt? Vandaag presenteren onze chefs gekruide bloemkool uit de oven met risotto en een pesto van Thaise basilicum, miso en pinda's. Dat alles geserveerd met een heerlijk gepocheerd ei. Leuk om te maken, nog leuker om te eten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 kleine bloemkool
- 1 zakje Indonesische kruidenmix
- 2 biologische eieren ¹
- 200g risottorijst
- 10g verse Thaise basilicum
- 25g misopasta ³
- 50g gezouten pinda's ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 75ml lichte azijn
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan met deksel
- maatbeker
- schuimspaan

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

ALLERGENEN

Eieren (1), Pinda's (2), Soja (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 928kcal, vet 49.1g, koolhydraten 91.9g, eiwit 24.9g



1. Bloemkool roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **bloemkool** in schijven van ca. 2cm dik. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en wrijf rondom in met 1el olijfolie en de **kruidenmix**. Zet de plaat in de voorverwarmde oven en rooster de **bloemkool** in 20-25min goudbruin. Wentel de **bloemkool** halverwege de baktijd.



2. Risotto opzetten

Meng 60ml lichte azijn met 60ml water. Breek de **eieren** voorzichtig open, laat ze in het mengsel glijden en zet ca. 10min opzij. Pel 1 teen knoflook en hak fijn. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **rijst** en knoflook toe met een flinke snuf zout en bak ca. 2min, tot de knoflook flink geurt.



3. Risotto koken

Vul een maatbeker met 750ml (heet) water. Roer 2tl azijn door de **risotto**, blus dan beetje bij beetje af met het water en roer regelmatig zodat de **rijst** niet aanbakt. Herhaal dit 18-20min tot het water op is en de **rijst** beetgaar is. Haal de pan dan van het vuur en laat de **risotto** 2-3min afgedekt rusten.



4. Pesto maken

Pel nog 1 teen knoflook. Houd een paar blaadjes **Thaise basilicum** apart voor de garnering. Pak een hoge (maat)beker en pureer een romige **pesto** van de **rest van de basilicum incl. steeltjes**, de **misopasta**, $\frac{1}{2}$ van de **pinda's**, de knoflook, 2el olijfolie, 1tl azijn en 1el water. Voeg evt. een scheutje water toe om de **pesto** iets te verdunnen. Proef en kruid evt. met peper en zout.



5. Eieren pocheren

Breng ruim water aan de kook in een kleine kookpan. Leg met een grote lepel een voor een de **eieren** in het kokende water en pocheer ca. 3min, tot het **eiwit** gestold is. Schep ze eruit met een schuimspaan. Roer de **pesto** door de **risotto** en verdeel de **risotto**, de **bloemkool** en **eieren** over de borden. Garneer met de **rest van de basilicum** en de **rest van de pinda's**.



6. Goed wentelen

Door de eieren in het azijnwater te leggen voorkom je dat ze tijdens het pocheren direct uit elkaar vallen. Een pro-tip om ze nog beter bij elkaar te houden is om met het handvat van een lepel draaikolkjes in het kokende water te roeren. Laat elk ei in zo'n kolkje glijden en je pocheert als een chefkok!