



Piccata van bloemkool

op tagliatelle met rucolasalade



ca. 30min



2 personen

Piccata is een Italiaans gerecht van dun, in bloem gebakken vlees in een saus van citroensap, peterselie en vaak kappertjes. Vandaag blijven we trouw aan de saus, maar vervangen we het vlees door gebakken bloemkool. Je serveert dit klassieke gerecht uit het land van de citroenen met tagliatelle en rucolasalade. En dan kan nu de culinaire reis naar de laars beginnen: buon appetito!

Wat je van ons krijgt

- 1 kleine bloemkool
- 1 onbehandelde citroen
- 200g biologische tagliatelle ¹
- 1 sjalotje
- 1 prei
- 10g verse peterselie
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 50g rucola
- 1 zakje kappertjes

Wat je thuis nodig hebt

- 2½el boter ²
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ³

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

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

Allergenen

Gluten (1), Melk (2), Zwaveldioxide en Sulfieten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 778kcal, vet 37.0g, koolhydraten 89.0g, eiwit 19.2g



1. Bloemkool voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (hetelucht 220°C). Snijd de **bloemkool** in hapklare roosjes. Meng ze op een bakplaat met bakpapier met 2el olijfolie en een snuf peper en zout. Snijd de **citroen** in dunne schijfjes en leg de **helft van de citroenschijfjes** op de **bloemkool**.



2. Bloemkool bakken

Bak de **bloemkool** 16-20min in de oven, tot de **bloemkool** bruin begint te worden. Schep halverwege de baktijd om. Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Pel het **sjalotje** en snijd in de lengte in dunne partjes. Snijd de **prei** in dunne ringen. Snijd de **helft van de peterselie incl. steeltjes** grof.



4. Saus maken

Laat 1½el boter smelten in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **sjalot**, **prei** en de **rest van de citroenschijfjes** toe en roerbak in 2-3min geurig. Voeg de **helft van het bouillonpoeder** en 90ml water toe en laat 3-5min zachtjes koken, tot de **bouillon** voor de helft is ingekookt.



5. Salade maken

Klop ondertussen een **dressing** van ½el olijfolie en ½el balsamicoazijn en breng op smaak met peper en zout. Meng de **rucola** kort voor het serveren met de **dressing**.



3. Pasta koken

Doe de **pasta** in het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Laat uitlekken in een vergiet.



6. Saus afmaken

Zet het vuur lager en roer 1el boter en de **kappertjes** erdoor. Meng de **helft van de bloemkool** met de **saus** en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **rest van de bloemkool** bovenop de **pasta**, schenk de **saus** erover en bestrooi met de **peterselie**. Geef de **rucolasalade** erbij.