



Shoarmabloemkoolsteaks

met spinaziebulgur en kruidensalsa



30-40min



2 personen

Een sterk staaltje fusie koken, dat is wat je met dit recept doet. Je combineert Midden-Oosterse shoarmakruiden en Thaise sriracha voor de bloemkoolsteaks met een lichte Mexicaanse salsa van dille, koriander, munt en peterselie. Serveer jouw vegan bloemkoolsteak met geroosterde cashewnoten, frisse granaatappelpitjes en bulgur met spinazie. Een combinatie van smaken en texturen om van te dromen.

Wat je van ons krijgt

- 1 bloemkool
- 1 zakje sriracha
- 1 zakje shoarmakruiden
- 1 sjalotje
- 200g bulgur ¹
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 10g verse dille
- 30g verse kruidenmix: koriander, munt en platte peterselie
- 1 citroen
- 1 granaatappel
- 1 zakje cashewnoten ¹⁵
- 1x babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- staafmixer met beker
- bakkwast
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 845kcal, vet 35.5g, koolhydraten 98.7g, eiwit 25.1g



1. Bloemkool roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **bloemkool** in dikke plakken en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Meng de **sriracha** met de **shoarmakruiden**, 2el olijfolie en een snuf peper en zout. Bestrijk de **bloemkool** met de **marinade**. Rooster de **bloemkoolsteaks** 20-30min tot ze goudbruin en gaar zijn.



4. Granaatappel ontpitten

Ontpit de **granaatappel**. Dit gaat het makkelijkste door de vrucht in vieren te snijden en de stukken in een grote kom of schaal met water te doen. Verwijder de vliesjes en vruchtwanden en vang de **pitjes** in een zeefje op.



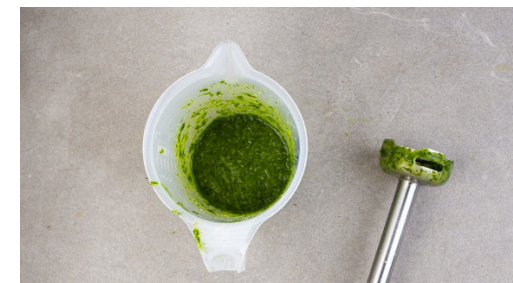
2. Bulgur koken

Pel en hak het **sjalotje** grof. Verhit 1el olijfolie in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur. Fruit de **helft van de sjalot** met een snuf zout 1-2min. Voeg de **bulgur**, het **bouillonpoeder** en 800ml heet water toe. Breng het geheel aan de kook, draai het vuur laag en kook de **bulgur** in 8-10min beetgaar. Pluk de **muntblaadjes** en hak de **rest van de verse kruiden** apart.



5. Cashews roosteren

Hak de **cashewnoten** grof en rooster ze 2-3min in een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur. Let op, ze kunnen snel verbranden. Schep de **noten** uit de pan.



3. Salsa maken

Pers **1 citroenhelft** uit en snijd de **andere** in partjes. Doe de **rest van de sjalot** met de **mint**, **dille**, **koriander**, de **helft van de peterselie**, **1el citroensap**, 1el olijfolie, 1-2el water en een snuf zout en peper in een hoge (maat)beker. Pureer glad met een staafmixer. Voeg een snufje suiker toe als de **salsa** te bitter is.



6. Serveren

Roer de **spinazie** en de **rest van de peterselie** door de **bulgur**. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Serveer de **bulgur** met de **bloemkoolsteaks** bovenop. Besprenkel met de **salsa** en bestrooi met de **cashewnoten** en **granaatappelpitjes**. Geef de **citroenpartjes** erbij.