



Special: Indiase pizzarolletjes

en bloemkool met tamarinde-dadelchutney



ca. 45min



2 personen

Wat komt daar aanrollen? Je nieuwe favoriete voorgerecht! Want deze Indiaas geïnspireerde pizzarolletjes smaken zeker naar meer. Gevuld met een mengsel van koriander, komijn en kaas zijn ze een belevenis op zich. Maar voeg er nog wat knapperige bloemkool pakora's aan toe en een fruitige chutney van dadel en tamarinde, en het feest is compleet!

Wat je van ons krijgt

- 70g koriander
- 1 zakje komijnpoeder
- 1 rode ui
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 100g pizzakaas ⁷
- 50g gedroogde dadels
- 1 zakje tamarindepasta
- 2 zakjes maizena
- 1 bloemkool
- 25ml sambal oelek

Wat je thuis nodig hebt

- honing
- bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- kleine kookpan
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- keukenweegschaal

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

Kooktip

Met dit recept maak je 3 porties. Voor meer glans kun je de pizzarolletjes voor het bakken nog met een losgeklopt ei bestrijken.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 918kcal, vet 41.0g, koolhydraten 108.9g, eiwit 22.5g



1. Kruidenpasta maken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Hak de **koriander incl. steeltjes** grof. Doe de **koriander** met de **komijn**, 3el plantaardige olie, 1el azijn, 1/2tl zout en een snuf suiker en peper in een hoge (maat)beker en pureer tot een **kruidenpasta**. Halveer en pel de **ui** en snijd in fijne reepjes. Rol het **deeg** met het bakpapier uit.



4. Beslag maken

Vul een grote koekenpan met een laag plantaardige olie van ca. 1,5cm en verhit op hoog vuur. Klop een **beslag** van de **maizena**, 65g bloem, 1/2tl zout en 90ml water. Snijd de **bloemkool** in roosjes en hussel om met het **beslag**. Voeg een **bloemkoolroosje** toe om te testen of de olie heet genoeg is. De olie is heet genoeg als het meteen begint te bruisen.



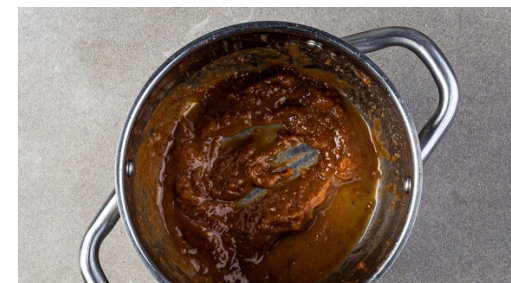
2. Pizzarollen bakken

Verdeel de **kruidenpasta** over het **deeg**, laat aan de bovenkant een rand van ca. 2cm vrij. Bestrooi het **deeg** met de **kaas**, de **ui** en een snuf zout en peper. Rol het **deeg** van onder naar boven op. Snijd de **rol** in 16 gelijke stukken. Bak de **pizzarolletjes** op het bakpapier in 15-20min goudbruin in oven.



5. Bloemkool bakken

Voeg de **helft van de bloemkool** toe aan de hete olie en bak 2-3min, draai ze om en bak ze in nog 1-2min goudbruin en gaar. Laat uitlekken op een stuk keukenpapier. Bak de **rest van de bloemkool** op dezelfde wijze. Zorg dat de olie op gelijke temperatuur blijft. Meng de **sambal oelek** met 1el honing en hussel om met de **gebakken bloemkool**.



3. Chutney maken

Doe de **dadels** met 125ml water, een snuf zout en 2el suiker in een kleine kookpan en breng het geheel aan de kook. Laat 6-10min zachtjes koken op laag vuur, tot de **dadels** zacht zijn. Pureer dan glad met een staafmixer. Voeg de **tamarindepasta** toe en kook ca. 2min mee, neem dan de pan van het vuur.



6. Afmaken en serveren

Serveer de **pizzarolletjes** en de **bloemkool pakora's** met de **chutney**.