



# Bloemkoolnuggets

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	45 Mins
Gaartijd	30 Mins
Porties	4
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

met aardappelpartjes en truffelmayonaise

## Bloemkoolnuggets

---

- 3 eieren
- 60 g bloem
- 2 el geraspte Parmezaanse kaas
- 1 tl zout
- kleine hoeveelheid peper
- 100 g paneermeel
- 1 grote bloemkool (ca. 800 g)

## Aardappelpartjes

---

- 800 g vastkokende aardappelen
- 3 el olijfolie
- kleine hoeveelheid zout
- kleine hoeveelheid peper

## Truffelmayonaise

---

- 50 ml melk
- ½ tl mosterd
- ½ tl zout
- 100 ml zonnebloemolie





- 1 el truffelolie
- 1 tl zwarte truffel, gehakt
- 1 tl citroensap

## Bloemkoolnuggets

---

De ingrediënten tot en met de peper in een kom doen en tot een vloeibaar deeg mengen. Het paneermeel in een tweede kom doen.

De bloemkool schoonmaken en in roosjes snijden. De roosjes aan het deeg toevoegen en goed mengen, zodat deze volledig met deeg bedekt zijn. Elk roosje apart door het paneermeel wentelen en op een met bakpapier beklede bakplaat leggen.

## Aardappelpartjes

---

De aardappelen in partjes snijden en op een met bakpapier beklede bakplaat leggen. Met olijfolie besprenkelen, met peper en zout kruiden.

## Bakken

---

De gaarruimte met Hete lucht & Stoom tot 230 °C voorverwarmen.

De aardappelen op het onderste niveau gedurende 10 minuten bakken.

De bloemkool vervolgens op het bovenste niveau samen met de aardappelen 20 minuten verder bakken.

## Truffelmayonaise

---

De melk, de mosterd en het zout in een kom met elkaar mengen. In een tweede kom de zonnebloemolie en de truffelolie met elkaar mengen en onder voortdurend roeren eerst druppelsgewijs en vervolgens in een dunne straal in de melk gieten tot een dikvloeibare mayonaise ontstaat. De truffel eronder mengen en op smaak brengen met het citroensap.

## Opdienen

---

De bloemkoolnuggets en de aardappelpartjes samen met de mayonaise serveren.

## Gaarstappen

---

**Ovenruimte tot 230 °C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen**

**Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.**

**Hete lucht & Stoom 230 °C gedurende 10 Mins**

**Ander gerecht erin schuiven. Verder bakken.**

**Hete lucht & Stoom 230 °C gedurende 20 Mins**





## Accessoires

---

2 bakplaten

