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

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	26.01.2022