



Bloemkool

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	25 Mins
Gaartijd	40 Mins
Porties	4
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

heerlijk geroosterd met muhammara

Groenten

2 bloemkolen (à ca. 600 g)

2 rode paprika's

Muhammara

1 knoflookteen

75 g walnoten

3 el olijfolie

1½ tl harissa

1 mespunt komijnpoeder

kleine hoeveelheid zout

kleine hoeveelheid citroensap

Opdienen

2 el granaatappelpitten

Groenten

Verwarm de ovenruimte met Hete lucht voor op 220 °C.

De bloemkool wassen, de groene bladeren verwijderen en de bloemkool in z'n geheel op een met bakpapier beklede bakplaat leggen.





De paprika's wassen, in vier stukken snijden en ontpitten. Met het snijvlak naar beneden naast de bloemkool op de bakplaat leggen.

Op het middelste niveau gedurende 20 minuten roosteren.

De paprika's uit de gaarruimte nemen.

Stoomfunctie inschakelen, temperatuur tot 170 °C verlagen en bloemkool 20 minuten laten garen.

Muhammara

De huid van de paprika's zorgvuldig verwijderen. De paprika's met de ingrediënten tot en met de komijn fijn pureren. Met zout en citroensap op smaak brengen.

Opdienen

De bloemkool op een schaal leggen. Muhammara over de bloemkool verdelen en met granaatappelpitjes bestrooien.

Gaarstappen

Ovenruimte tot 230 °C op Hot air (voor)verwarmen

Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.

Hot air 230 °C gedurende 20 Mins

Actie

Hete lucht & Stoom 170 °C gedurende 20 Mins

Accessoires

Bakplaat

Staafmixer

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

08.08.2025

