

Spicy bloemkool

Datum: 10-12-2025
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Beslag:
- 1 bloemkool
- 1 teen knoflook
- 100 g bloem
- 2 theel. paprikapoeder
- 240 ml melk

Mayonaise:
- 150 g Japanse mayonaise
- 3 takjes peterselie
- 3 takjes kervel
- 3 takjes dragon
- 100 g panko

BBQ-saus:
- 250 ml BBQ-saus
- 1 eetl. sriracha chilisaus
- 2 stuks bosui

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Pers de teen knoflook en meng met de bloem, paprikapoeder met wat zout en cayennepeper en voeg al roerend scheutje voor scheutje de melk toe tot een beslag en laat 10 minuten staan.
3. Snijd de bloemkool in roosjes die in één keer in je mond passen.
4. Haal de blaadjes van de takjes kruiden, hak fijn en meng alles met de Japanse mayonaise.
5. Dip een bloemkoolroosje tot aan het steeltje door het beslag, haal direct door de panko en leg op een met olie ingesmeerde bakplaat. Herhaal dit met alle roosjes.
6. Zet de bakplaat met de bloemkoolroosjes 10 minuten in de oven.
7. Meng BBQ saus met de sriracha chilisaus en haal hier de bloemkoolroosjes doorheen. Leg terug op de bakplaat en zet ze nog 15 minuten in de oven totdat ze mooi krokant en bruin zijn.
8. Snijd de bosui in dunne ringetje, bestrooi de bloemkoolroosjes hiermee en serveer met de kruidenmayonaise.