

Geroosterde bloemkool met kappertjesboter, citroen en krokante hazelnoot op zachte couscous

Ingrediënten

- 1 middelgrote bloemkool
- 3 el olijfolie
- 1 tl gemalen komijn
- 1 tl geroosterde paprikapoeder
- Zout
- Zwarte peper
- 80 g couscous
- 100 ml kokend water
- 40 g ongezouten roomboter
- 2 el kappertjes (uitgelekt)
- 1 citroen
- 60 g hazelnoten
- Handje verse peterselie

Bereiding

Zet de oven op 220°C en pak een bakplaat. Snijd de bloemkool in platte roosjes en kleine ‘steaks’, zodat er veel snijvlak is dat straks mooi kan kleuren. Schep alles om met olijfolie, komijn, paprikapoeder, zout en peper en leg het ruim uit elkaar op de plaat, zonder stapelen.

Schuif de bloemkool de oven in en geef het ongeveer 20–25 minuten, tot de randen donker gaan en het midden net zacht wordt. Halverwege draai je de stukken even om en schud je de plaat een beetje, zodat niets vastplakt. Laat het gerust iets verder roosteren als je die geroosterde, nootachtige geur al ruikt maar nog geen echte kleur ziet.

Zet een koekenpan op middelhoog vuur en gooi de hazelnoten erin. Houd ze in beweging tot ze geuren en hier en daar bruine plekjes krijgen, meestal 4–6 minuten. Wrijf de velletjes er grof af in een schone theedoek en hak de noten grof, niet te netjes.

Zet een kom klaar voor de couscous en strooi de korrels erin met een snuf zout. Giet er kokend water bij tot het net onderstaat en dek af met een bord, zo’n 5 minuten. Trek de korrels los met een vork en meng er een scheut olijfolie en de helft van de citroenrasp door, zodat het luchtig blijft en niet klontert.

Smelt de boter in dezelfde pan op laag vuur en laat het rustig schuimen. Roer de kappertjes erdoor en laat ze 2–3 minuten zachtjes pruttelen tot de boter nootachtig ruikt en de kappertjes een beetje opspringen. Knijp het sap van een halve citroen erin en haal de pan van het vuur, zodat het fris blijft.

Leg de couscous op twee borden en schep de geroosterde bloemkool er bovenop. Lepel de kappertjesboter erover, juist ook langs de randen waar de bloemkool het donkerst is. Strooi de hazelnoten erover en eindig met de rest van de citroenrasp en wat peterselie, zodat elke hap iets knapperigs en iets fris krijgt.