

Geroosterde bloemkool met citroen-tahindressing, krokante kikkererwten en pittige kruim

Ingrediënten

- 1 middelgrote bloemkool
- 1 blik kikkererwten (ca. 400 g), uitgelekt
- 4 el olijfolie
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- Zout
- Zwarte peper
- 4 el tahin
- 1 citroen (rasp en sap)
- 4–8 el warm water
- 30 g boter
- 4 el panko
- 1/2 tl chilivlokken

Zo pak je het aan

Zet de oven op 220°C en pak een bakplaat. Snijd de bloemkool in kleine roosjes en snijd de steel in dunne plakken, alles mag door elkaar. Meng het op de plaat met olijfolie, komijn, gerookt paprikapoeder, zout en peper, en spreid het zo uit dat het echt ruimte krijgt.

Spoel de kikkererwten af en droog ze goed met keukenpapier tot ze bijna dof aanvoelen. Hussel ze met een scheut olijfolie en een snuf zout en kieper ze op een tweede hoek van de bakplaat of een tweede plaat. Schuif alles de oven in en laat het meestal 20–30 minuten roosteren, en schep halverwege één keer om zodat er overal kleur komt.

Roer intussen tahin los met citroensap en een paar eetlepels warm water tot het een dikke, glanzende saus wordt. Rasp de citroenschil erdoor en proef of er nog zout of peper bij mag. Zet het kommetje naast je neer; de dressing dikt vanzelf iets aan, dus houd nog een scheutje water achter de hand.

Zet een klein pannetje op middelhoog vuur en laat de boter rustig smelten tot hij net begint te schuimen. Strooi de panko erin en roer het kruim constant zodat het gelijkmatig kleurt, meestal 3–5 minuten. Haal het van het vuur zodra het goudbruin ruikt, roer de chilivlokken erdoor en laat het even uitdampen zodat het knapperig blijft.

Controleer de bloemkool: de randen mogen donkerder zijn en een mes glijdt makkelijk door het hart. Geef de kikkererwten nog een paar minuten extra als ze nog zacht aanvoelen; ze horen droog en knapperig te tikken. Laat alles één minuut op de plaat staan zodat de hitte zakt en het

knapperige niet slap wordt.

Leg de bloemkool op twee borden en lepel de citroen-tahindressing er ruim overheen. Strooi de krokante kikkererwten erover en maak af met het pittige kruim, zodat je bij elke hap wat crunch hebt. Trek er nog een klein streepje olijfolie over en zet de borden meteen op tafel.