

Geroosterde bloemkool met miso-boter, krokante kikkererwten en citroenrijst

Ingrediënten

- 1 middelgrote bloemkool
- 1 blik kikkererwten (ca. 400 g), uitgelekt
- 150 g basmatirijst
- 2 el witte miso
- 60 g roomboter
- 3 el olijfolie
- 1 citroen
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 1 tl gemalen komijn
- 1 klein bosje platte peterselie
- Zout
- Zwarte peper

Zo pak je het aan

Zet de oven op 220°C en schuif een bakplaat erin zodat die heet wordt. Snijd de bloemkool in flinke roosjes en de steel in dunne plakjes; het mag allemaal ongelijk, dat roostert mooi. Meng in een kom olijfolie, miso en een klont boter tot het een stroperige pasta wordt en wrijf daar de bloemkool goed mee in.

Haal de hete bakplaat voorzichtig uit de oven en leg de bloemkool erop zodat je meteen gesis hoort. Strooi er een beetje zout over en geef het ruimte, anders gaat het stomen. Rooster dit meestal ongeveer 20–25 minuten, en keer de roosjes halverwege even om zodat de randen donker kunnen kleuren.

Spoel de kikkererwten af en dep ze echt droog met keukenpapier; dat is het verschil tussen zacht en knapperig. Schep ze om met olijfolie, gerookt paprikapoeder en komijn, met een klein snufje zout. Zet ze op een tweede bakplaat of in een ovenschaal en rooster ze ongeveer 15–20 minuten, even schudden als je er langsloopt, tot ze droog en krokant aanvoelen.

Spoel de rijst kort en zet hem op met water en een snuf zout. Laat het zacht koken met de deksel op de pan tot hij gaar is, meestal ongeveer 10–12 minuten, en zet het vuur uit. Laat hem nog een paar minuten staan en maak hem los met een vork; rasp er citroenschil over en knip er een beetje sap doorheen tot het fris ruikt.

Roer in een klein pannetje op laag vuur nog een beetje boter met een theelepel miso tot het net gesmolten is en glanst. Haal de bloemkool uit de oven zodra de randjes diep goud zijn en lepel die miso-boter erover zodat het in de kieren zakt. Proef één roosje en zet met een kneep citroen en wat zwarte peper de smaak precies op scherp.

Schep de citroenrijst op borden en leg de geroosterde bloemkool er nonchalant bovenop. Strooi de krokante kikkererwten erover voor dat droge, knapperige geluid bij de eerste hap. Eindig met een hand peterselie en nog een klein beetje citroenrasp, en laat het even ademen voordat je gaat eten.