

Geroosterde bloemkoolsteaks met citroen-kappertjesboter, kruidige linzen en rucola

Ingrediënten

- 1 grote bloemkool
- 4 el olijfolie
- Zout
- Zwarte peper
- 150 g groene of bruine linzen (droog)
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 400 ml groentebouillon
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 1 tl gemalen komijn
- 50 g roomboter
- 2 el kappertjes (uitgelekt)
- 1 citroen
- 2 flinke handen rucola

Zo pak je het aan

Zet de oven op 220°C en leg een bakplaat klaar met bakpapier. Snijd de bloemkool in dikke plakken van ongeveer 2 cm; wat roosjes vallen los, die gaan gewoon mee op de plaat. Wrijf alles in met olijfolie, zout en peper en schuif het de oven in tot de randen goudbruin zijn, meestal 25–30 minuten, met een keer rustig keren halverwege.

Spoel de linzen even af en zet een pan op middelhoog vuur. Fruit de ui met een scheut olijfolie tot hij glazig is, dat duurt ongeveer 5 minuten, en laat de knoflook kort meegeuren zonder dat hij kleurt. Schep de linzen erdoor, voeg het gerookt paprikapoeder en komijn toe, giet de bouillon erbij en laat zacht koken tot ze net gaar zijn, meestal 18–22 minuten; roer af en toe zodat het prettig rustig blijft.

Zet een klein pannetje laag op het vuur en laat de boter smelten tot hij net begint te schuimen. Roer de kappertjes erdoor en laat het een paar minuten zachtjes pruttelen zodat het nootachtig ruikt, ongeveer 2–3 minuten. Trek het van het vuur en knijp de citroen erdoor; proef en zet het even weg zodat de smaken kunnen landen.

Check de linzen: ze moeten stevig zijn en niet droog. Roer er een scheut olijfolie door, rasp er wat citroenschil over en voeg een klein kneepje citroensap toe zodat het fris blijft, met zout en peper tot het klopt. Laat de pan een minuut staan met het deksel schuin, zodat alles zich zet.

Leg de bloemkoolsteaks op twee borden en schep de linzen er royaal naast. Laat de rucola losjes bovenop vallen en druppel de citroen-kappertjesboter over de bloemkool en een beetje over de linzen. Geef het nog een draai zwarte peper en eet terwijl het nog warm en knapperig aan de randen is.