

Geroosterde bloemkool met tahin-citroen, kruidige kikkererwten en rozijnen-amandelcrunch

Ingrediënten

- 1 middelgrote bloemkool
- 1 blik kikkererwten (ca. 400 g), uitgelekt
- 3 el tahin
- 1 citroen
- 1 teen knoflook
- 50 g amandelen (ongezouten)
- 40 g rozijnen
- 1 kleine bos peterselie
- olijfolie
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl gerookte paprikapoeder
- 1/2 tl korianderpoeder
- chilivlokken
- zout
- zwarte peper

Zo pak je het aan

Zet de oven op 220°C en leg een bakplaat klaar met bakpapier. Snijd de bloemkool in kleine roosjes en ook de stronk in dunne plakjes, zodat alles ongeveer tegelijk gaart. Hussel op de plaat met olijfolie, komijn, gerookte paprikapoeder, zout en peper, en geef het de ruimte zodat het echt kan roosteren; reken meestal 20–25 minuten, halverwege een keer omscheppen.

Spoel de kikkererwten af en dep ze droog met keukenpapier, dat scheelt spetteren. Zet een koekenpan op middelhoog vuur met een scheut olijfolie en laat de kikkererwten rustig heet worden tot ze een tikje schroeien en beginnen te knetteren, ongeveer 8–10 minuten. Strooi er korianderpoeder, chilivlokken en een snuf zout bij en laat de specerijen nog 1–2 minuten meebakken tot het lekker ruikt.

Roer tahin los in een kom met citroensap, een klein scheutje water en een snuf zout. Wrijf de knoflook fijn of rasp 'm en werk die erdoor tot je een gladde, dikke saus hebt die nét kan lopen. Proef even en maak het fris-zoutig; met een paar druppels extra water trek je het precies goed.

Rooster de amandelen in een droge pan tot ze warm en goud ruiken, meestal 3–5 minuten, en laat ze even afkoelen. Hak ze grof en meng met de rozijnen, een klein scheutje olijfolie en een kneepje citroen zodat het niet droog blijft. Hou dit even bij de hand, dit is je crunch die alles optilt.

Check de bloemkool: de randen mogen donker zijn en de stukken moeten makkelijk te prikken zijn. Leg de bloemkool op twee borden en lepel de tahin-citroensaus er ruim over, alsof je het bedekt maar niet verstopt. Schep de kruidige kikkererwten erop en strooi de rozijnen-amandelcrunch eroverheen; eindig met wat fijngehakte peterselie en nog een klein streepje olijfolie.