

## GEGRILDE BLOEMKOOL MET TAMARINDE

Een bijgerecht uit de Aziatische keuken.

Tamarinde is een peulvrucht met heel aromatisch vruchtvlies. De olie die we hier maken is één van mijn favoriete smaakmakers. Ze is met bijna alles te combineren, van groenten tot vis, vlees, gevogelte en schaaldieren. Ook al is dit een gerecht uit de Aziatische keuken, toch vind ik dat het ook goed past bij mezze uit het Midden-Oosten, zoals baba ganoush en hummus. Het combineert ook goed met lamsmerguez of met de varkenswangen.

50 min    Bereiding

### Dit heb je nodig

#### VOOR DE GEGRILDE BLOEMKOOL

- 1 KLEIN BIOLOGISCH BLOEMKOOLTJE
- SNUIF KARDEMOM
- SNUIF KOMIJNZAAD
- SNUIF RAZ EL HANOUT \*
- SNUIF CHILIPOEDER

#### VOOR DE OLIE VAN TAMARINDE

- 25 G CITROENGRAS HEEL FIJN GESNEDEN
- 30 G PINDA'S
- 20 G KOMIJN (GEMALEN)
- 20 G KORIANDERBOLLEN (GEMALEN)
- 40 G TAMARINDEPASTA \*\*
- 12 G LOOK
- SAP VAN EEN HALVE CITROEN
- 1 DL DRUIVENPITOLIE
- 2,5 G GROF ZOUT

#### EXTRA NODIG

- KEUKENROBOT OF VIJZEL

### Goed om weten

\* Raz el hanout (of ras el hanout) is een Marokkaanse kruidenmengeling van ongeveer 20 verschillende kruiden.

\*\* Tamarindepasta is te koop in Aziatische winkels.

#### TE COMBINEREN MET

HUMMUS

p.134

BABA

GAHOUSH

p.136

MAROKKAANSE

COUSCOUSSALADE

MET GEGRILDE

LAMSMERGUEZ

p.140

