

## INGREDIËNTEN

- 2 pakken Garden Gourmet Balletjes
- 1 grote hele bloemkool
- 100 g granaatappelpitjes of 1/2 verse granaatappel
- 2 tot 3 eetlepels kant-en-klare harissa
- 2 el (vegan) yoghurt + extra voor de saus
- 25 g geroosterde hazelnoten
- 25 g pistachenoten
- 1 el geroosterde sesamzaadjes
- 1 el korianderzaad
- 1 tl anijszaad
- 1 tl venkelzaad
- 1 tl gedroogde oregano
- bietensap (voor garnering)
- koriander (voor garnering)

## CULINAIRE TIPS

### serveer suggestie

Lekker met yoghurtsaus: Meng 2 tl harissa met 4 el yoghurt en roer er een paar fijngehakte takjes koriander door.

### serveer suggestie

Serveer met bijgerechten zoals een gemengde salade met verse vijgen en/of geroosterde wortelen met tijm

### voorbereiding

Bereid de bloemkool (ingewreven met harissa yoghurt) en dukkah ruim van tevoren. Bewaar de voorbereide bloemkool buiten de koelkast, afgedekt met plasticfolie.



Maak tijdens de kerst indruk op je vrienden/familie met deze heerlijke, in het oog springende geroosterde bloemkool met de veggie balletjes van Garden Gourmet!

## BEREIDING

### 1. Maak de pan klaar voor de bloemkool

Breng een grote pan (ongeveer 1/3 vol) met water en wat zout aan de kook om de bloemkool te koken. Haal de blaadjes van de bloemkool.

### 2. Kook de bloemkool en maak de harissa

Laat de hele bloemkool (steeltzijde naar beneden) voorzichtig in het hete water zakken, breng aan de kook en kook ongeveer 8 minuten. Zorg ervoor dat de bloemkool niet te gaar wordt. Meng ondertussen de harissa met de yoghurt. Haal de bloemkool voorzichtig uit de pan met een schuimspaan en laat hem goed uitlekken en afkoelen.

### 3. Maak de bloemkool klaar voor de oven

Wrijf de bloemkool royaal in met het harissa/yoghurt mengsel en leg deze op een ovenschaal. Verwarm de oven voor op 180°C terwijl je de ingrediënten voor de 'dukkah' bereidt.

### 4. Maak de dukkah

Dukkah: plet het sesamzaad, korianderzaad, anijszaad en venkelzaad met een vijzel en meng dit met de gedroogde oregano. Kneus de noten met de platte kant van een koksmes en hak ze grof. Rooster ze op middelhoog vuur in een koekenpan en laat ze afkoelen. Maal ze in de vijzel wat fijner en meng dit met de rest. Je kunt naar eigen smaak een beetje zout aan de 'dukkah' toevoegen.

### 5. Rooster de bloemkool

Zet de bloemkool in de oven en laat 10 tot 15 minuten goudbruin roosteren. Controleer na 10 minuten en verhoog indien nodig de temperatuur. De bloemkool mag goed geroosterd worden, maar niet verbranden, dat maakt de harissa bitter. Prik met een mes in de bloemkool om te kijken of hij gaar is.

### 6. Bak de vegetarische balletjes

Bak de balletjes bruin volgens de aanwijzingen op de verpakking.

### 7. Serveer het gerecht!

Verdeel wat sla over de serveerschaal en leg de bloemkool erop. Leg de balletjes er omheen en garner met granaatappelpitjes, dukkah, bietensap en koriander.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP [GARDENGOURMET.BE/NL](https://gardengourmet.be/nl)**