


Knapperige bloemkool-kruiden snack

 4 personen

 Sligro-ISPC



Ingrediënten

- 500 g bloemkool
- 150 g volle yoghurt
- 2 el srirachausaus
- 125 g bloem
- ½ tl gedroogde tijm
- 1 tl gedroogde basilicum
- 1 tl gedroogde oregano
- 1 tl knofl ookpoeder
- 1 tl paprikapoeder
- ½ tl chilipoeder
- 1 tl pimentpoeder
- 2 l zonnebloemolie

Smokey barbecuesaus:

- 2 el zonnebloemolie
- 1 kleine ui, fijngesnipperd
- 2 tl gerookt paprikapoeder
- 130 g ketchup
- 1 tl Worcestershiresaus
- 1 tl Japanse sojasaus
- 2 tl honing
- ½ tl mosterdpoeder

Bereiding

- Verdeel de bloemkool in roosjes van ongeveer 4 cm. Blancheer ze gedurende 2 minuten in water met wat zout. Giet ze af, spoel af met ijskoud water en laat uitlekken
- Meng de yoghurt met de sriracha en ½ tl zout. Roer de bloemkool erdoor en laat minstens 2 uur marineren in de koelkast.
- Verhit intussen voor de barbecuesaus de olie en fruit hierin de ui 10 minuten op lage stand tot hij zacht is, maar niet te bruin. Voeg het papriapoeder toe en bak nog 1 minuut. Pureer het uimengsel samen met de overige ingrediënten voor de saus met een staafmixer tot een grof mengsel. Breng op smaak met zout en peper.
- Meng de bloem met de kruiden en specerijen en breng op smaak met flink wat zout en versgemalen zwarte peper. Haal de bloemkool uit de marinade (bewaar de overgebleven marinade) en haal door het bloemmengsel. Haal ze vervolgens weer door de marinade en weer door het bloemmengsel zodat je een vrij dikke, wat onregelmatige laag krijgt. Frituur de bloemkool in ongeveer 5 minuten goudbruin in de zonnebloemolie op 170°C. Laat uitlekken op keukenpapier. Serveer met de barbecuesaus.