

SALADE MET GEROOSTERDE BLOEMKOOL EN KIKKERERWTEN

Land: Arabisch

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 2 personen

Bereidingstijd: 30 minuten

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 1 kleine bloemkool
- 1 blik/pot kikkererwtten (blikje van 400 gram)
- 1 tl kurkuma
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl korianderpoeder
- 1/2 tl chilipoeder (of naar smaak)
- 1 handje walnoten
- 4 grote medjoul dadels
- 50 gram rucola
- 1/2 komkommer
- 1/2 bosje verse peterselie
- 1/2 granaatappel

voor de dressing

- 150 ml Griekse yoghurt (of sojayoghurt)
- 1 flinke tl tahin
- 1 citroen
- 1/2 tl kurkuma
- 1 tl honing (of maple syrup)

WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor op 200°C.

Snijd de bloemkool in kleine roosjes. Laat de kikkererwtten goed uitlekken. Meng de bloemkool en kikkererwtten met de kurkuma, komijnpoeder, korianderpoeder, chilipoeder, peper, zout en een flinke scheut (olijf)olie. Meng alles goed door elkaar en verdeel over de bakplaat. Rooster de bloemkool en kikkererwtten ongeveer 25 minuten in de oven, tot de bloemkool gaar is, maar nog een beetje knapperig en met een bite.

Maak ondertussen de rest van de salade klaar. Snijd de dadels in kleine stukjes. Snijd de komkommer

in blokjes. Haal de pitjes uit de granaatappel. Hak de peterselie fijn. Rooster de walnoten even in een koekenpannetje en hak dan grof.

Maak ook de dressing: meng hiervoor alle ingrediënten goed door elkaar, met ook wat peper en zout. Proef of je de balans zoet-zuur zo goed vindt, voeg eventueel wat extra honing/ maple syrup of citroensap toe. De dressing mag wat aan de zure kant zijn, omdat in de salade ook zoete dadels zitten.

Haal de bloemkool en kikkererwten uit de oven. Je kunt ze gelijk gebruiken voor een lauwwarme salade of af laten koelen als je dat liever hebt. Meng met de rucola, komkommer, peterselie, dadels en de dressing. Bestrooi de salade met de walnoten en granaatappelpitjes en serveer.

(Als je het leuk vindt, kun je net als ik de salade verder versieren met restjes citroen, granaatappel of dadels.)