

Menugang

Voorgerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

30 minuten

Benodigdheden

Stoomoven

Ingrediënten groenten en kruiden

- 2 st vastkokende aardappel (middelgroot)
- 200 g bloemkool
- 1 blik kikkererwten
- 1 cm gember
- 3 takjes munt
- 4 takjes koriander
- ½ rode ui
- 1 tl komijnzaad

Ingrediënten dressing

- 3 el tamarindepasta
- 3 el palmsuiker
- 1 tl gemalen komijn
- 2 tl garam masala pasta
- 1 limoen
- 1 el zonnebloemolie
- ½ tl zout

Bereidingswijze

Salade

1. Verwarm de stoomoven voor op stomen, 100°C
2. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van 1 cm groot.
3. Doe ze in een stoomschaal met gaatjes en zet ze in de stoomoven, 15 minuten
4. Verdeel de bloemkool in roosjes. doe ze bij de aardappels in de stoomschaal na de eerste 15 minuten en stoom nog eens 10 minuten. Laat afkoelen tot lauwwarm
5. Giet het blik kikkererwten af en spoel ze met koud water, laat goed uitlekken
6. Hak intussen de gember fijn en snijd de groene kruiden in reepjes
7. Snijd de rode ui zeer fijn
8. Meng alle ingrediënten en breng op smaak met peper en zout

Dressing

1. Pers het sap uit de limoen
2. Doe alle ingrediënten in de hakmolen van de staafmixer en pureer tot een gladde dressing¹
3. Proef en breng op smaak met extra zout en/of limoensap

Opmaken en serveren

1. Verdeel het groentemengsel over vier borden en besprenkel rijkelijk met de dressing, dresseer er ook wat dressing omheen. Garneer met wat extra munt en koriander.

TIP

¹ Gebruik de Bosch staafmixers MaxoMixx deze modellen zijn uitgevoerd met een hakmolen