

Menugang

Bijgerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

45 minuten

Benodigdheden

Kookplaat
Oven

Ingrediënten gamba's, bloemkool, salade

- ½ Bloemkool
 - 2 eetlepels Olijfolie
 - 1 Sjalot
 - 200 gram Spinazie
 - Zout en peper
 - Scheut olijfolie
 - 12 Gambas
- (Voor vegan: 100 gr (geroosterde) hazelnoten)

Ingrediënten Romesco saus

- 3 Pomodori tomaten
- 150 gram gegrilde paprika
- 1 teen Knoflook
- ½ Spaanse peper
- 2 el Geschaafde amandelen
- 1 el Rode wijnazijn
- 2 el Olijfolie

Bereidingswijze

Geroosterde bloemkool

1. Verwarm de oven voor op 200 °C Hetelucht.¹
2. Snijd de bloemkool in grove rozetten.
3. Leg de bloemkool op een bakplaat met bakpapier, besprenkel met olijfolie, zout en peper.
4. Rooster de bloemkool in de oven bruin in 20 minuten

Romesco saus

1. Kruis de tomaten bovenin en plons in kokend water voor 12 seconden. Laat deze schikken in ijskoud water. Verwijder de vellen.
2. Doe de ontvelde tomaten samen met de rest van de ingrediënten voor de romesco saus in de blender en maal fijn tot er een mooie saus ontstaat.
3. Bereiding Spinaziesalade:
4. Snipper de sjalot, fruit deze in een pan met en scheut olijfolie gedurende 3 minuten.²
5. Voeg de spinazie toe, laat slinken
6. Maak op smaak met zout en peper

Opmaken en serveren

1. Presenteer de bloemkool en spinazie op een schaal.
2. Bak de gamba's om en om 2 minuten per kant. Voor de vegan versie rooster in een droge koekenpan enkele minuten de hazelnoten en serveer met de romesco saus eroverheen.³

TIPS

¹ Zet de stoomtoevoeging aan op stand gemiddeld stoom.

² Zet de braadsensor op stand 4. Doe de olie in de pan en wacht op het automatische signaal. De olie is dan op de juiste temperatuur. Voeg de spinazie toe. De sensor zorgt voor een gelijkmatige baktemperatuur van de spinazie.

³ Zet de braadsensor op stand 5 voor het gelijkmatig roosteren of bakken.