



Bloemkool nuggets met kaasdip



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 eetlepels arachideolie
1 ui (fijngesneden)
4 centimeters gember (geschild en geraspt)
3 teentjes knoflook (gepeld en fijngesneden)
1 theelepel kurkumapoeder
1 theelepel komijnpoeder
1 theelepel currypoeder
1 blik gepelde tomaat
1 bloemkool (in roosjes)
2 aardappelen (geschild en in blokjes gesneden)
1 chilipeper (ontpit en fijngesneden)
peper en zout
1/2 limoen (sap)
1 bosje koriander

Bereidingswijze

- 1.** Snij de bloemkool in roosjes en stoom deze gedurende 3 minuten.
- 2.** Meng het maïszetmeel met de bloem en voeg beetje bij beetje het bier toe, totdat je een mooi beslag hebt. Breng op smaak met paprikapoeder.
- 3.** Wentel de bloemkoolroosjes door het beslag en frituur in kleine porties goudbruin op 180 °C.
- 4.** Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi naar smaak met grof zout.
- 5.** Meng de Philadelphiakaas met de zure room en de parmezaan tot een crèmig mengsel. Voeg wat zwarte peper toe.
- 6.** Serveer als dip bij de bloemkool nuggets.