



Pikante bloemkoolhapjes



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

5 eetlepels sojasaus
arachideolie
50 gram bloem
1 bloemkool
60 gram sambal oelek
1 eetlepel bruine suiker
1 eetlepel rijstazijn
1 eetlepel sesamolie
2 teentjes knoflook (geperst)
1 theelepel gember (geraspt)
30 gram panko
1 eetlepel sesamzaadjes
2 lente-uitjes (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Meng de sojasaus met een beetje arachideolie en de bloem tot een dun beslag.
- 2.** Snij de bloemkool in roosjes en voeg ze toe. Leg de roosjes naast elkaar op een grote bakplaat. Zet 25 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 3.** Meng ondertussen de sambal oelek met de bruine suiker, de rijstazijn, de sesamolie, de knoflook en de gember in de kom die je eerder gebruikte. Voeg de bloemkoolroosjes hieraan toe en schep ze opnieuw op de bakplaat. Laat nog 15 à 20 minuten verder bakken tot de bloemkool lichtjes gekaramelliseerd is.
- 4.** Bestrooi met de sesamzaadjes en werk af met lente-uitjes.