

Ingrediënten voor 4 personen

1 bloemkool 3 el olijfolie 1 kg
stamppt aardappelen (koeling)
300 g biologisch rundergehakt 1
bos bosuitjes 200 g crème
fraîche 6 el piccalilly

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Bloemkool met piccalilly en gehakt

Een heerlijke stamppt met bloemkool, piccalilly en gehakt.

Hulpmiddelen

1 bakpapier 1 grillpan 1 pureestamper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor tot 220 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. 2. Snijd de bloemkool in kleine roosjes en verdeel over de bakplaat. Besprenkel met 1 el olie en breng op smaak. Schep de roosjes om en rooster in 15-20 min. gaar in de oven. Schep halverwege de baktijd om. 3. Kook intussen de stamppt aardappelen in 12 min. gaar. Verhit 1 el olie in een koekenpan en bak het gehakt in 10 min. al omscheppend knapperig. 4. Houd 1 bosuitje apart, halveer de rest in de breedte en doe in een kom. Schenk er 1 el olie bij en schep om. Verhit de grillpan en gril de bosui in 8 min. rondom. Snijd de rest van de bosui in dunne ringetjes. Doe de crème fraîche in een ruime kom en roer er 2 el piccalilly door. Breng op smaak. 5. Giet de aardappelen af en houd een beetje kookvocht apart. Stamp de aardappelen met wat kookvocht tot een smeûige puree. Snijd de gegrilde bosui zo fijn mogelijk en schep door de puree. Breng op smaak. Haal de bloemkoolroosjes uit de oven en schep door het piccalillymengsel. 6. Schep de puree op 4 borden en verdeel er de bloemkoolroosjes over. Strooi er het gebakken gehakt over en schep er een lepel piccalilly op. Garneer met de ringetjes bosui.