

Bloemkoolbroodje

en attente de traduction française



Ingrédients

- 10 mini bloemkool, vers
- 2,5 kg Greenway gehakt rauw
- 250 g geraspte kaas (jong belegen of cheddar)
- 10 g Verstegen Chermoula
- 10 g Verstegen Yedi Baharat
- Verstegen World Grill African Sunshine
- pijpajuin
-

Méthode

1. Pocheer de bloemkooltjes 5 min. in ruim gezouten water en dep droog.
2. Meng het gehakt met de Chermoula en de Yedi Baharat.
3. Omwikkel de bloemkooltjes met het gehakt maar laat de onderkant vrij.
4. Strijk in met de World Grill African Sunshine en laat ook hierbij de onderkant vrij.
5. ...

Variation

Extra tip: Meng 50g geroosterde pompoenpitten door het gehakt.

Cette recette est de VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be