Bloemkoolbroodje

Omwikkeld met pittig gekruid gehakt steelt bloemkool de show in dit verrassende (bij)gerecht. Hieronder het recept voor 10 stuks.



Ingrediënten

- 10 mini bloemkool, vers
- 2,5 kg Greenway gehakt rauw
- 250 g geraspte kaas (jong belegen of cheddar) of Violife geraspt (Gouda of Cheddar smaak) voor een plantaardige versie
- 10 g Verstegen Chermoula
- 10 g Verstegen Yedi Baharat
- Verstegen World Grill African Sunshine
- pijpajuin

Methode

1. Pocheer de bloemkooltjes 5 min. in ruim gezouten water en dep droog.
2. Meng het gehakt met de kaas, 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. Laat garen in een oven op 175 graden voor 45 minuten.

Dit recept is van VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be