

VEGAN TABOULÉ MET BLOEMKOOI, AMANDEL EN CITROEN

Koude bereiding en presentatie voor horeca en foodservice.

Ingrediënten

- Taboulé (Smiling Cook)
- Bloemkool
- Amandel
- Citroen
- Olijfolie
- Verse munt
- Verse peterselie
- Rozijnen
- Komijn
- Gerookt paprikapoeder
- Zwarte peper
- Zeezout



Vorbereiding

- 1 Laat de taboulé gecontroleerd ontdooien in de koeling.
- 2 Snijd bloemkool in kleine roosjes.
- 3 Meng bloemkool met olijfolie, komijn, gerookt paprikapoeder, peper en zout.
- 4 Rooster de bloemkool tot deze licht gekleurd en beetgaar is.
- 5 Laat de bloemkool terugkoelen.
- 6 Rooster de amandel kort.
- 7 Meng de taboulé luchtig met citroensap, citroenrasp, munt en peterselie.
- 8 Werk af met bloemkool, amandel en rozijnen.

Bereiding

- 1 Verdeel de taboulé luchtig over een koud bord of schaal.
- 2 Leg de geroosterde bloemkool bovenop.
- 3 Strooi amandel en rozijnen over het gerecht.
- 4 Werk af met munt, peterselie en extra citroenrasp.
- 5 Serveer koud.