

# Broccoli & Bloemkool



## Voorgerecht

Soep

**4 - 6 personen**

**Land:** België

**Bereidingstijd:** Bereiding 50 minuten

**Seizoen:** Het hele jaar



## Ingrediënten

- 400 g macaroni of penne rigate
- zout
- versgemalen peper
- 2 el olijfolie
- 500 gr bloemkool, in roosjes
- 300 gr broccoli, in roosjes
- 75 gr walnoten of hazelnoten, gehakt
- 250 gr brie, in dunne plakken
- ovenschaal, ingevet

## Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Kook de pasta beetgaar met zout. Giet af, laat goed uitlekken en schep de pasta in de ovenschaal. Sprenkel er olijfolie over en maal er een beetje peper over. Kook intussen de roosjes bloemkool en broccoli 4 minuten, giet ze af en laat goed uitlekken. Verdeel de bloemkool, broccoli en noten over de pasta.
2. Leg de plakjes brie erop en zet het gerecht 20 minuten (of tot de brie gesmolten is) in het midden van de oven. Serveer de schotel bestrooid met een beetje peper.

## Tenslotte

Broccoli is een populaire groente die verwant is aan bloemkool, maar er zijn verschillen en dat is niet alleen de kleur. Van broccoli worden de nog gesloten bloemknoppen gegeten, van bloemkool zijn het de aanlegsels van de bloemknoppen die we consumeren. Hier een **Broccoli en Bloemkoolsalade** voor **6** personen. Doe 1 bloemkool in roosjes en 2 stronkjes broccoli in roosjes in een pan kokend gezouten water en voeg 2 blaadjes laurier toe. Blancheer kort 6 minuten, zodat de groenten iets zachter zijn, maar nog wel knapperig zijn. Doe ze onmiddellijk in een kom ijskoud water met ijsblokjes. Voor de dressing, doe je 50 ml cider of wijnazijn, ½ tl wasabipasta en ½ tl gedroogde chili vlokken in een pan. Roer goed en kook zachtjes ongeveer vijf minuten. Neem de pan van het vuur en klof met de garde, 1 gesnipperd teentje knoflook, limoensap van 1 limoen, snufje suiker, 100 ml olijfolie en zout en peper er door. Giet de afgekoelde groenten af en doe in een kom met 150 gr verse sojabonen. Druppel de dressing over de groente en roer goed. Als je geen verse sojabonen kunt krijgen, doe dan een flinke hand diepvries doperwtjes op het laatst bij de kokende groente. Tot slot **Broccoli Bloemkool Terrine** voor **12** personen. Een hele bloemkool schoonmaken, wassen en in roosjes verdelen. In pan met weinig water en zout bloemkool in ca. 12 minuten gaarkoken. Intussen 400 gr broccoli schoonmaken, wassen en roosjes van stronk snijden. In pan met ruim water en zout broccoli in ca. 6 minuten beetgaar koken. Afgieten en roosjes voorzichtig op keukenpapier laten uitlekken. Twee worteltjes schoonmaken, wassen, in stukjes snijden en in pannetje met weinig water en zout in ca. 4 minuten gaarkoken. Afgieten en fijnhakken. Bloemkool afgieten. In kom met ruim koud water 8 blaadjes gelatine ca. 5 minuten weken. In steelpan 1 dl water met 1 groentebouillontablet aan de kook brengen. Gelatine goed uitknijpen en van vuur af al roerend in bouillon oplossen. Laten afkoelen tot mengsel geleichmatig wordt. In keukenmachine bloemkool pureren. Bouillonmengsel erdoor roeren en op smaak brengen met zout & peper. In kom 250 ml slagroom stijf kloppen en bloemkoolpuree erdoor roeren. Vorm invetten en helft van bloemkoolpuree erin scheppen. Broccoliroosjes met steeltjes naar boven dicht tegen elkaar aan in bloemkoolpuree drukken. Worteltjes door rest van bloemkoolpuree scheppen en over broccoli verdelen. Vorm even schudden, zodat bloemkoolpuree goed verdeeld wordt. In koelkast terrine in 10 à 12 uur laten opstijven. In kom 6 el mayonaise, 6 el kwark en 1 ½ tl kerriepoeder tot sausje roeren. Op smaak brengen met zout en peper. Een tomaat wassen en in plakjes snijden, plakjes halveren. Vorm enkele tellen in heet water houden. Plank erop leggen, samen keren en terrine op plank laten glijden. Met scherp mes terrine in plakken snijden en op bordjes leggen. Garneren met plakje tomaat en kerriesaus.