



BLOEMKOOI MET HARISSA

BY GRILLTIMSTER

Ingrediënten:

- 1 bloemkool
- 4 tl Baharat kruiden
- 1 potje Souq Harissa met gekonfijte citroen
- 1 citroen
- 100 gr ricotta
- 150 gr feta
- 50 gr pistachenoten
- 1 bosje munt
- 300 gr parelcouscous
- 1 bouillon blokje groente/kip
- 120 gr Peppadews
- olijfolie
- YAKINIKU Japanese Smoked Salt
- YAKINIKU Japanese Szechuan Pepper

VOORBEREIDING

Dit recept is in samenwerking met GrillTimster

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan verwarm je YAKINIKU® Kamado naar 180 °C. Voor dit recept werk je met indirecte hitte. Plaats vervolgens de pro set in de Kamado, waarbij het hiteschild op het onderste level ligt en het rooster op het bovenste level.

Zet de pan in je Kamado en vul met water. Laat de bloemkool voor 4 minuten koken. Na 4 minuten haal je de pan van de grill en spoel je de bloemkool met koud water, laat goed uitlekken.

Vervolgens besmeer je de bloemkool met olijfolie, Baharat kruiden en het potje Harissa. Laat dit een half uur tot een uur intrekken.

Benodigheden:

Kamado
Pro set
woodchipper
bakkwast
BBQ Flavour rookhout Hickory
zeef
blender
grote pan geschikt voor de
Kamado
rasp

Kamado set up:

Indirecte hitte

BEREIDING

Hak de munt fijn en leg apart. Doe de feta in een blender met de helft van de munt, rasp en sap van de citroen en de ricotta. Meng alles goed en breng op smaak met zout en peper.

Rooster de pistachenoten in een zeef boven de Kamado en leg apart.

Plaats de bloemkool in de Kamado. Voeg het rookhout toe met behulp van de woodchipper. Let op gebruik niet te veel rookhout in één keer, omdat dit een zware smaak kan geven. Laat dit 30 minuten grillen.

Ondertussen kook je de parelcouscous met de instructies van het pak. Doe hier een scheut olijfolie en het bouillon blokje doorheen. Als dit klaar is doe je het in een grote schaal.

Na 30 minuten haal je de bloemkool eraf en leg je deze bovenop de couscous. Hier mag ook de opgeklopte feta en de Peppadews op.

Maak het geheel af met de fijngehakte munt en geroosterde pistachenoten.