

## Bloemkoolcouscous en rauwkost met kikkererwtendip

---



---

SONJA VAN DE RHOER

Zowel de bloemkoolcouscous als de dip is van tevoren te bereiden, de couscous 's morgens vroeg en de dip al een dag eerder. Zet beide - apart - afgedekt weg in de koelkast. Handig als u een dagje weg gaat.

Rasp de bloemkool op de fijne rasp tot 'couscous'. Pel de knoflook en hak heel fijn. Verhit de olie in een pan met dikke bodem. Voeg de bloemkool, de knoflook en ras el hanout toe en bak, al roerende, een minuut of drie. Breng op smaak met zout en peper en doe het mengsel over in een mooie, grote (kleurrijke) schaal. Laat enigszins afkoelen.

Klop een dressing van de olijfolie, het citroensap en de citroenrasp met de fijngeknipte koriander. Meng de dressing door de couscous en zet afgedekt in de koelkast. Laat de couscous een half uurtje voor het serveren op kamertemperatuur komen.

Maak de radijsjes, komkommer en tomaatjes schoon. Snijd de radijsjes in vieren, de komkommer in plakjes en de tomaatjes doormidden.

Pureer de goed uitgelekte en drooggedeppte kikkererwten met de knoflook, schoongemaakte paprika, citroensap en olijfolie. Breng op smaak met zout en peper. Garneer de dip met in ringetjes gesneden lente-ui.

Serveer de bloemkoolcouscous met de rauwkost, dip en naan (Indiaas brood) of foccacia, ciabattabrood of ander lekker brood.

Houdt u van de combinatie groenten en fruit? Garneer de couscous dan eens met frambozen of rode bessen of schijfjes mango.

Serveer er een koel glas Duitse Weissburgunder (licht, fris en met ingetogen zuren), ruikt naar citrusvruchten, peer, meloen en groene noten), of een Sylvaner (een van de oudste druivenrassen, zacht, aards en fruit van meloen, mirabellen, appels, licht verteerbare zuren, heerlijke eetwijn) bij.

Ingrediënten voor 4 personen

1 grote bloemkool, 1 teentje knoflook, 2 eetl olijfolie, 2-3 theel ras el hanout (eventueel koenjit= kurkuma = geelwortel, of kerriepoeder), zout, peper.

Voor de dressing: 1 eetl olijfolie extra vierge, 2 eetl vers citroensap en 3 theel citroenrasp, 2 eetl koriander, fijngeknipt.

Voor de rauwkost: 2 bosjes radijs, 1 kleine komkommer, 12 snoeptomaatjes. Voor de dip: 1 blikje (ca. 400 gram) kikkererwten, 1 teentje knoflook, 1 rode paprika, 2 eetl vers citroensap, 1 eetl olijfolie extra vierge, 2 lente-uitjes.