

Bloemkool met appel en salsa

recept vegetarisch

Van SONJA VAN DE RHOER

Wat een verrassende vegetarische gerechten mocht ik eten in Zuid-Afrika. Deze geroosterde bloemkool aten we bij restaurant Pierneef op het wijndomein van La Motte in Franschhoek, waar chef-kok Eric Bulpitt de traditionele Zuid-Afrikaanse keuken verbindt met eigentijdse wereldse invloeden. Zo vergezellen authentieke chutneys en pickles moderne groentegerechten en zelfgebakken brood. Trek krijg je zeker na de ecowandeling onder leiding van een gids, die vertelt over de wijngaarden en de flora en fauna.



Verwarm de oven voor op 200°C. Maak de bloemkool schoon. Verhit de olijfolie in een hapjespan. Bak de hele bloemkool aan alle kanten tot deze vrij donker, maar niet verbrand is. Meng intussen wat zeezout met 1 theelepel gemalen, geroosterd korianderzaad en breng hiermee de gebakken bloemkool op smaak. Laat de bloemkool nog 8-10 minuten in de hete oven beetgaar worden. Schil de appels en verwijder de klokhuizen. Steek er met een meloenbolletjesboor twaalf bolletjes uit en be- druppel die met citroensap en wat peterselie-olie (twee-drie takjes peterselie pureren met olijfolie). Was de appelschillen en kook die met de klokhuizen (no waste!), wat olijfolie en citroensap tot moes. Pureer tot een romige massa en breng op smaak met citroensap en zeezout. Pel de uien en halveer ze. Snijd er halve ringen van en meng deze met de sherryazijn, olijfolie, naaldjes rozemarijn en zeezout. Rooster de uienringen in de hele oven tot de bovenkant begint te karamelliseren. Schep tussentijds een keer om. Neem de uienringen uit de oven en verpak ze in aluminiumfolie. Laat afkoelen en meng met de in ringen gesneden lente-ui, fijngeknipte bieslook, scheutje sojasaus, zout en zwarte peper. Snijd de bloemkool in kwarten. Maak de borden op met bloemkool, appelbolletjes, appelpuree en uiensalsa. Garneer met extra

bieslook.

Drink er een glas biologische La Motte Chardonnay bij.

Ingrediënten

1 bloemkool

3 el olijfolie

5 g korianderzaad

2 appels

30 g gekarameliseerde appelpuree

peterselie-olie

Voor de salsa:

500 g uien

1 dl sherryazijn

1 dl extra virgin olijfolie

1 takje rozemarijn

zeezout

2 lente-uitjes

6 sprietjes bieslook

scheutje sojasaus

zwarte peper
