

Bloemkool/augurk/gado gado

Bloemkool salade rauw

150g (bloemkool groen, geel, wit, paars)

25g augurk brunoise

Citroen

Citroenzeste

Ras el hanout

gado gado

maisolie

Bloemkool fijn raspen en met de augurk brunoise mengen. Met citroenzest, citroensap, gado gado, ras el hanout, olie en zout/peper afsmaken

Tofu/bloemkool dip

50g bloemkool bladeren

100g silken tofu

50g soya melk

50g geroosterde amandel

Bladeren, tofu, amandel en sojamelk samen mixen en met zout/peper/citroen en ras el hanout afsmaken

Saus op basis van sojamelk en appelsien olie

100g sojamelk

20g appelsien olie

10g appelsiensap

10g citroensap

Zout/peper

4g ras el hanout

Allet mengen

Afwerken:

Een lepel van de dip in de middel van het bord, bloemkool salade schikken,

Saus aangieten en met koreander bladeren afwerken

Geroosterde broccoli soup

soep

50g olie

500g broccoli

100g sjalot

100g shiitake

Gerookt paprika poeder

1-2l bouillon

Gerookte zout/peper

broccoli, shii-take en sjalot fijn snijden en in olie aanroosteren

Met bouillon overgieten en zacht koken. Afsmaken met peper/gerookte paprika poeder/gerookte zout

Brood ckracker

Fijne zuurdesem plakjes in olie aanbakken

Shii take chips

50g shii take

10g look

In fijne plakjes snijden en in genoeg olie aanbakken

Soja creme

10g soya saus

50g silken tofu

Gerookte zout

5g suiker

Sherry azijn

Alles samen mengen

Afwerken cracker

Een kleene lepel van de dip op de cracker, met shii take chips, look chips, dille en fijne plakkjes van der brokkoli stengel garneren

Afwerken soup:

Met look olie en fijn geraspde brokkoli garneren en serveren