

Bloemkool- en wortel beignets met yoghurt dip



SONJA VAN DE RHOER

De grootste aanvoer van bloemkool is behalve in augustus nu, in de maand oktober. Bloemkool, de eerste groente die ooit in Nederland werd geveild.

Eind juli 1887 voer tuinder Dirk Jongerling met zijn schuit bloemkool naar de 'Bakkersbrug'. Alle schippers gingen daarheen om hun vrachtscheepjes vol te laden met groente die dan bijvoorbeeld in Amsterdam werd verkocht. Altijd bleef de vraag: wie betaalt de beste prijs? Zo ontstond met het loven en bieden aan de wal de eerste groenteveiling in Broek op Langedijk en was bloemkool de eerste aangevoerde groente.

Maak eerst het beslag: meng het meel of de bloem met het bakpoeder, komijnpoeder en zout in een mengkom en schenk er al roerende in gedeelten het losgeklopte ei en het water bij.

Klop met de garde tot een glad beslag en zet dit, afgedekt, een half uurtje weg bij kamertemperatuur.

Klop de yoghurt los met de koriander, tabasco en zout naar smaak.

Verhit 1-2 eetlepels olie in een braadpan en bak de wortelreepjes een minuut of 5 aan.

Voeg na 2 minuten de bloemkoolroosjes toe. Breng op smaak met zout en peper en neem

ze uit de pan.

Verhit de olie voor het frituren tot 180°C. Wentel de repen wortel en roosjes bloemkool portiesgewijs eerst door de bloem op het bord. Schud overtollige bloem eraf en wentel de wortel en bloemkool vervolgens door het beslag. Laat overtollig beslag eraf lopen.

Frituur de groente, onder af en toe keren, in 1-2 minuten goudgeel.

Neem uit de pan, laat uitlekken op keukenpapier en serveer met de yoghurtsaus.

Serveer als voorgerecht of als hoofdgerecht met naanbrood en een komkommersalade.

Ingrediënten

Voor het beslag:

150 gram kikkererwtenmeel of eventueel bloem,

0,5 theelepel bakpoeder,

1 theelepel komijnpoeder,

1 theelepel zout,

1 ei,

1,5 dl water;

3 dl Griekse yoghurt,

2 eetlepels fijngeknipte koriander, paar druppels tabasco;

1 kleine bloemkool in roosjes,

1-2 winterwortelen in repen van circa 6 x 1,5 cm,

(zonnebloem)olie voor het bakken en voor het frituren,

extra bloem op een bord