

# Midden-Oosterse salade met bloemkool en linzen

Gerecht voor 4 personen



## Ingrediënten:

- 1 bloemkool, zowel de roosjes als de stronk
- 2 rode uien
- 4 el olijfolie
- ½ tl gemalen komijn
- ½ tl kaneel
- ½ tl gemberpoeder
- snuifje cayennepeper
- versgemalen zwarte peper en grof zeezout
- twee handenvol veldsla of spinazie
- 12 zachte dadels, pitten verwijderd, in plakjes
- 75 g amandelen, droog geroosterd, grof gehakt
- 400 g linzen uit blik

## tahindressing:

- 2 el tahini (= sesampasta)
- 3 el citroensap
- 1 tl vloeibare honing (of agave- of rijstsiroop als je veganistisch bent)
- 1 à 2 el water
- versgemalen zwarte peper en grof zeezout

## Bereidingswijze:

Verwarm de oven tot 225°C. Snijd de bloemkool in kleine roosjes. Schil de stronk en snijd deze in plakjes. Schep grondig om met de olie, alle specerijen en versgemalen zwarte peper en grof zeezout. Verdeel over een bakplaat en plaats ze 25 minuten in de oven. Schep ze hierbij tussendoor eens om. Snijd de rode ui in flinterdunne halve ringetjes en vermeng deze goed met 1 el citroensap. Zet opzij. Klop de tahini om met 2 el citroensap, de honing en 1 el water. Voeg indien nodig wat extra water toe om de dressing vloeibaarder te maken. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper en grof zout en schep de dressing door de linzen. Verdeel de linzen over geroosterde bloemkool, net zoals het grootste deel van de geroosterde amandelen, de stukjes dadel, de veldsla/spinazie en de flinterdunne reepjes rode ui. Schep alles goed om en werk af met wat de overgebleven gehakte noten.

Tip: Je kunt ook in reepjes gesneden venkel en partjes rode ui mee roosteren met de bloemkool.

Bron: The Green Kitchen at Home