



Bloemkoolsteaks met rode zhug-saus



de Combi Wave™ 3 in 1

* Internationaal model weergegeven

Sage®

Bloemkoolsteaks met rode zhug-saus



de Combi Wave™ 3 in.1

 Voorbereiden: 20 minuten / Koken: 25 minuten

 Porties: 4

1 middelgrote bloemkool (ongeveer 800g)

2 el olijfolie

**Zeezout en versgemalen zwarte peper,
om op smaak te brengen**

Rode zhug-saus

4 lange rode pepers, grof gehakt

15g korianderbladeren

1 teentje knoflook, geplet

½ tl gemalen koriander

½ tl gemalen komijn

1½ tl zeezout

2 el olijfolie

1 el citroensap

Bereiding

1. ***Maak de rode zhug-saus.*** Plaats alle ingrediënten in een kleine keukenmachine en verwerk ze tot ze samengevoegd zijn. Overbrengen naar een kleine kom, afdekken en bewaren.
2. Verwijder de bladeren en snijd de stengel van de bloemkool en laat de kern intact. Snijd de bloemkool van boven naar beneden in 2 x 4cm dikke steaks. Borstel beide zijden van de bloemkool met de olie. Breng het op smaak met zout en peper.
3. Druk op AIRFRY en stel 230°C in voor 25 minuten. Plaats de Combi Crisp-pan op de draaischijf in de hoge stand en druk op START om de pan voor te verwarmen. Plaats de bloemkool in de voorverwarmde pan en druk op START om te beginnen met koken. Draai de bloemkool halverwege het koken om als daarom wordt gevraagd.
4. Serveer bloemkool met de rode zhug-saus.

TIP - Als u afgesneden stukken bloemkool heeft, gooi ze dan in olijfolie en doe ze in de voorverwarmde Combi Crisp-pan en kook ze op AIRFRY voor 15 minuten of tot ze goudkleurig zijn.