

## Gestampte en gebakken bloemkool met paddenstoelen

Aantal personen: 2

500 gram bloemkool  
250 gram kastanjechampignons  
een handvol pompoenpitten.  
Zout en peper  
1 el olijfolie

Snijd de buitenste halve centimeter van de bloemkool af, zodat je als het ware couscous krijgt. Wrijf de stukjes door de vingers zodat ze helemaal verbrokkelen. Het binnenste gedeelte snijd je in grove stukken en kook je in een beetje water met een snufje zout. Spray pancoating in een pan en bak hierin de pompoenpitten in, op een matig vuurtje. Kruid met peper en een beetje zout. Als ze goudbruin zijn en een beetje opgeblazen, haal je ze uit de pan en leg ze op keukenpapier.

Snijd de champignons in grove stukken en bak in dezelfde pan. Doe er een klein beetje kokosolie bij of olijfolie. Voeg de couscous van bloemkool erbij en roer alles door op een matig vuurtje. Kruid met peper en een beetje zout.

Giet het water van de bloemkool af. Zet de pan weer op het vuur en doe er een beetje olijfolie bij, even laten stoven en maak er dan puree van.

Schik de bloemkoolpuree in het midden van een bord, lepel er de gebakken bloemkool met paddenstoelen over en garneer met de pompoenpitten.

