



# PROCUREUR MET ZELFGEMAAKTE PICKLES

met bloemkool en gebakken aardappelen



Vastkokende aardappelen



Bloemkool \*



Augurken \*



Zilveruitjes \*



Gemalen kurkuma



Crème fraîche \*

Procureur \*

Totaal: **35** min.

Gemakkelijk

Eet binnen **3** dagen

Receptontwikkelaar Naomi haalde voor dit gerecht de pap - euh, pickles - bij de grootste pickles-liefhebber van Sinaai en omstreken: haar papa! Je maakt in dit recept de pickles – of piccalillysaus op basis van augurk – helemaal zelf. De subtiel zure smaak van de saus past perfect bij het stuk procureur en de gebakken patatjes. Een ode aan Naomi's papa... én zijn hemd met gesmiste pickles-plekken. Geniet ervan!

# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Hapjespan met deksel, pan met deksel, steelpan, ovenschaal, garde en koekenpan.

Laten we beginnen met het koken van de **procureur met zelfgemaakte pickles**.



### 1 AARDAPPELEN BAKKEN

Schil de **aardappelen** of was ze grondig en snijd in parten. Verhit ½ el olijfolie per persoon in een hapjespan met deksel en bak de **aardappelen** 25 – 35 minuten, afgedekt, op middelhoog vuur. Haal na 20 minuten het deksel van de pan. Schep regelmatig om en breng op smaak met peper en zout.



### 2 BLOEMKOOLOO KOKEN

Bereid 200 ml bouillon per persoon voor de saus. Verwarm de oven voor op 180 graden. Breng in een pan met deksel een klein laagje water met een snuf zout aan de kook voor de bloemkool. Snijd de **bloemkool** in kleine roosjes en de steel in blokjes. Kook de helft van de **bloemkool** in 6 – 8 minuten gaar, bewaar de andere helft apart. Giet af en laat uitstomen zonder deksel.



### 3 PICKLES MAKEN

Hak de **augurk** in kleine stukjes. Verhit 1 el roomboter per persoon in een steelpan op middelmatig vuur. Voeg 1 el bloem per persoon toe en bak droog ★. Voeg ⅓ van de bouillon toe en roer met een garde tot de bouillon is opgenomen. Herhaal dit nog 2 keer met de overige bouillon en roer de saus glad. Voeg de overige **bloemkool**, de **augurk**, de **zilveruitjes** en de **kurkuma** toe. Roer goed en laat op laag vuur sudderen tot serveren.



### 4 PROCUREUR BEREIDEN

Verhit ondertussen ½ el roomboter in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de **procureur** 1 – 2 minuten per kant. Haal de **procureur** uit de pan en leg in een ovenschaal. Breng op smaak met peper en zout. Bak de **procureur** nog 5 – 7 minuten in de oven.



### 5 BLOEMKOOLOO BAKKEN

Bak ondertussen de gekookte **bloemkool** nog 2 – 3 minuten in de koekenpan van de procureur op middelhoog vuur. Breng op smaak met peper en zout.



### 6 SERVEREN

Roer net voor serveren de **crème fraîche** door de saus. Serveer de **procureur** met de **aardappelen**, de zelfgemaakte pickles en de gebakken **bloemkool**. ★★

★ **TIP:** Voor een roux is het belangrijk om een gelijke hoeveelheid bloem en boter aan te houden.

★★ **TIP:** Heb je nog zelfgemaakte pickles over? Doe ze in een glazen pot, dek af en bewaar tot 2 weken in de koelkast.

## 1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Vastkokende aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Bloemkool (g) *	250	500	750	1000	1250	1500
Augurken (g) *	25	50	75	100	125	150
Zilveruitjes (g) 12) *	20	40	60	80	100	120
Gemalen kurkuma (tl)	1	2	3	4	5	6
Procureur (st) *	1	2	3	4	5	6
Crème fraîche (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	½	1	1 ½	2	2 ½	3
Kippenbouillon (ml)	200	400	600	800	1000	1200
Roomboter (el)	1 ½	3	4 ½	6	7 ½	9
Bloem (el)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3801 / 909	437 / 105
Vet totaal (g)	60	7
Waarvan verzadigd (g)	27,2	3,1
Koolhydraten (g)	57	7
Waarvan suikers (g)	9,5	1,1
Vezels (g)	10	1
Eiwit (g)	30	3,5
Zout (g)	2,9	0,3

#### ALLERGENEN

7) Melk/lactose 12) Sulfit

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.

