Krokante Bloemkoolbites met Bresc Vegan Pesto-Yoghurtsaus



Gebruikte Bresc producten



Bresc Gegrilde paprikapuree 450g



Bresc Knoflookpuree 1000g



Bresc Vegan pesto 450g

Ingrediënten

10

Voor de bloemkoolbites:
2,5 bloemkool
625 ml plantaardige melk
500 g maisbloem
500 g panko
37,5 ml olijfolie
12,5 g Bresc Knoflook puree
12,5 g Bresc Paprika puree
12,5 g zout
7,5 g zwarte peper

Voor de vegan pesto-yoghurtsaus:
500 g plantaardige yoghurt
150 g Bresc Vegan pesto
75 ml citroensap
12,5 ml ahornsiroop of agavesiroop
Snuifje zout en peper

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Meng in een kom de bloem, plantaardige melk, knoflookpuree, paprikapuree,zout en peper tot een glad beslag.
Doe de panko in een aparte kom.
Haal elk bloemkoolroosje eerst door het beslag en vervolgens door de panko, zodat ze goed bedekt zijn.
Leg de roosjes op de bakplaat, besprenkel of spray met een beetje olijfolie en bak 25-30 minuten tot ze goudbruin en knapperig zijn.
Meng ondertussen de yoghurt, vegan pesto, citroensap en de siroop, zout en peper voor de saus in een kommetje en proef of er extra citroen, zout of zoetstof nodig is.
Serveer de krokante bloemkoolbites direct met de frisse pesto-yoghurtsaus!

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000