



# Thermomix Bloemkoolmousseline met gamba's

## Ingrediënten

- 1 bloemkool
- 12 gamba's
- peper
- kruidenzout
- nootmuskaat
- 1 + 1 blokje boter
- rits van 3 takjes tijm
- teentje knoflook
- 7 rode uien
- 1 citroen
- 3 eetl kappertjes (afgespoeld)
- 20 gr + 2 eetl olijfolie
- 15 gr yuzu olie (of ½ citroen + extra olie)
- 1 eetl rasta paste of gerookte paprikakruiden,



## Instructies

- Voeg 1 l warm water toe aan de mengbeker toe aan de mengbeker **3 min/varoma/snelheid 1.5**
- Was de bloemkool en maak kleine roosjes en voeg toe aan de varoma verdeel de roosje over de varomaschalen zowel de tray als onderaan
- Voeg de varoma toe na de 3 min en stel **40 min/varoma/snelheid 2**
- Ondertussen pel de gamba's (hou de kopjes eraan) en schil de 7 rode uien
- Na de 40 min zet de varomaschaal opzij en was de mengbeker, voeg de gestoomde bloemkool toe en kruid met peper, kruidenzout, nootmuskaat en voeg klontjes boter **15 sec /linksomdraai/ snelheid 5**
- Vet een ovenschotel in en voeg de bloemkool mousseline toe, zet opzij
- Reinig de mengbeker voeg teentje knoflook toe + rits van 3 tal tijm takjes, **3 sec/snelheid 8** schraap naar beneden opnieuw **3 sec/snelheid 8**
- Snij de rode uien in schijfjes en voeg deze toe aan de mengbeker samen met 3 eetl kappertjes, sap van 1 citroen, 20 gr olijfolie, blokje boter **7 min/ 100 gr / linksomdraai/ snelheid 1.5**
- Kruid met peper, kruidenzout en 15 gr yuzu olie , meng manueel
- Kruid de gamba's met peper, kruidenzout, 1 eetl rasta pasta of gerookte paprikapoeder en meng samen met 2 eetl olijfolie
- Juist voor opdienen, verwarm de bloemkoolmousseline, bak de gamba's
- Dresseer de mousseline met daarop de rode uien jus en daarop de gamba's