

Tabouleh met granaatappel salade



Kok: Culinary Fachberatung, Unilever Food Solution

BEREIDING

APPEL BROOD

Laat de rozijnen in de rum weken. Was, snijd en rasp de appels. Hak de walnoten en amandelen fijn en meng deze met de rozijnen met de appelstukjes.

Meng het meel met bruine suiker, cacao, bakpoeder, zout en kaneel en het appelmengsel om een deeg te maken. Bak het deeg gedurende 45 minuten op 160 °C en laat het afkoelen. Snijd het appelbrood in kleine stukjes en rooster kort in een pan.

TABOULEH

Roer de tabouleh in het koude water en breng naar wens op smaak. Snijd de granaatappels en klop de pitjes eruit. Gebruik een deel voor de tabouleh en verwerk de rest tot gelei.

GARNERING

Meng de kruiden met de citrus-vinaigrette en zet klaar om te serveren.

SERVEERTIP

Leg de kruidensalade op een bord en schep de tabouleh hier op. Garneer met de granaatappelpitjes, geroosterde stukjes brood en, indien gewenst, de granaatappelgelei.

EET SMAKELIJK!

INGREDIËNTEN

voor 10 porties

APPEL BROOD

120 g	rozijnen
40 ml	rum (40% vol.)
1,10 kg	appels
50 g	walnoten
50 g	amandelschaafsel
500 g	tarwemeel (type 405)
200 g	bruine rietsuiker
10 g	cacaopoeder
30 g	bakpoeder
10 g	fijn zout
5 g	gemalen kaneel

TABOULEH

600 g	tabouleh salade specialiteit
1 ltr	water
1,30 kg	granaatappels

GARNERING

250 g	verse, wilde kruiden
50 ml	citrus vinaigrette