



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Bulgurpilaff med blomkål, getost och hasselnötsdukkah

## Rostad blomkål

- Blomkål ½ st
- Citron ½ st
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

## Bulgurpilaff

- Bananschalottenlök 1 st
- Bulgur 125 g
- Saffran 1 förp
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Vatten 3 dl
- 🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
- 🏠 Grönsaksbuljong ½ tärning
- 🏠 Salt

## Hasselnötsdukkah

- Hasselnötter 20 g
- Spiskummin 1 tsk
- Malen koriander 1 tsk
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Svartpeppar

## Till servering

- Granatäpple 1 st
- Bladpersilja 20 g
- Getost 100 g

- Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
- Rostad blomkål:** Skär blomkål i buketter. Skölj citron och finriv skalet. Lägg blomkålen på en plåt med bakplåtspapper och blanda med citronskal, pressad citronsaft (ca 1 msk), lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 15 min, tills blomkålen fått fin färg.
- Bulgurpilaff:** Finhacka bananschalottenlök. Hetta upp lite olivolja i en kastrull och fräs löken ca 2 min. Tillsätt bulgur och saffran och fräs ytterligare ca 1 min. Tillsätt vatten, vitvinsvinäger och smulad grönsaksbuljong. Koka upp och sjud under lock enligt anvisning på förpackningen. Smaka av med lite salt.
- Hasselnötsdukkah:** Hetta upp en torr stekpanna och rosta hasselnötter ca 1 min, tills de fått fin färg. Lägg i en mortel och mortla med spiskummin, malen koriander, salt och rikligt med nymald svartpeppar. Har du ingen mortel kan du blanda allt i en skål istället.
- Kärna ur granatäpplet genom att rulla det på bänken, med lite tryck, så att kärnorna lossnar. Halvera sedan granatäpplet och pilla ur kärnorna.
- Finhacka bladpersilja. Bryt getost i bitar.
- Lägg upp bulgurpilaffen på ett serveringsfat. Servera toppad med rostad blomkål, getost, hasselnötsdukkah, granatäppelkärnor och persilja.