30 Δεκεμβρίου 2015

Ψητό κουνουπίδι με ρεβίθια

/ Γενικά

Συστατικά

- 200 γρ. ξερά ρεβίθια, ξεπλυμμένα, βρασμένα, σουρωμένα και στεγνωμένα με πετσέτα
- 1 κεφάλι κουνουπίδι, χωρίς τα εξωτερικά φύλλα του και κομμένο σε μικρά μπουκετάκια
- λάδι
- αλάτι χοντρό
- 1 κ.σ. μουστάρδα ντιζόν
- 1 κ.σ. σπόρους μουστάρδας
- 1 κ.σ ξύδι από λευκό κρασί
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- ¼ της κούπας μαϊντανό κομμένο

1 ώρα 10 λεπτά
Χρόνος Εκτέλεσης

Shares
Image not found or type unknown
6
Μερίδα/ες

Difficulty
Image not found or type unknown
2
Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Photo credit: G. Drakopoulos – Food Styling: T. Webb

- Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε τα ρεβύθια, τα καλύπτουμε με κρύο νερό , ρίχνουμε μία πρέζα αλάτι και τα αφήνουμε σκεπασμένα με μία μεμβράνη για ένα βράδυ εκτός ψυγείο για να μουλιάσουν.
- Αφού λοιπόν μουλιάσουν τα ρεβύθια, τα σουρώνουμε και τα ξεβγάζουμε με αρκετό κρύο νερό. Στραγγίζουμε και τα βάζουμε σε μία κατσαρόλα με νερό να βράσουν για μισή ώρα τουλάχιστον σε μέτρια προς δυνατή φωτιά χωρίς να ρίξουμε όμως καθόλου αλάτι.
- Τα σουρώνουμε και τα στεγνώνουμε.
- Θέλουμε τα ρεβύθια να κρατάνε λίγο γιατί θα μαγειρευτούν και στη συνέχεια.
- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200 βαθμούς και τοποθετούμε μία σχάρα στη μέση.
- Σε ένα βαθύ μπολ ανακατεύουμε το κουνουπίδι με τα ρεβίθια το λάδι και αλάτι.
- Σε ένα ταψί βάζουμε το μείγμα με τα ρεβίθια. Ψήνουμε, ανακατεύοντας μια στο τόσο, μέχρι να πάρει σκούρο καφέ χρώμα και το κουνουπίδι να μαλακώσει για περίπου 45 λεπτά.
- Στο μεταξύ, ανακατεύουμε μαζί τις μουστάρδες, το ξύδι και ¼ της κούπας λάδι και μερικούς κόκκους πιπέρι.
- Όσο το κουνουπίδι και τα ρεβίθια είναι ζεστά , ανακατεύουμε με το ντρέσινγκ και το μαϊντανό. Σερβίρουμε ζεστό ή σε θερμοκρασία δωματίου.

Πηγή: akispetretzikis.com