

Ψητό κουνουπίδι με ρεβίθια

/ Γενικά



Συστατικά

- 200 γρ. ξερά ρεβίθια, ξεπλυμένα, 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 ψυγείου 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 ρεβύθια το λάδι και αλάτι.
- Σε ένα ταψί βάζουμε το μείγμα με τα ρεβύθια. 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 $\frac{1}{4}$ της κούπας λάδι και μερικούς κόκκους πιπέρι.
- Όσο το κουνουπίδι και τα ρεβύθια είναι ζεστά , ανακατεύουμε με το ντρέσινγκ και το μαϊντανό. Σερβίρουμε ζεστό ή σε θερμοκρασία δωματίου.

Πηγή: akispetretzikis.com