

[www.ALLESKUNNER.be](http://www.ALLESKUNNER.be)

## Recept

vorwerk Thermomix TM5  
de Alleskunner in uw keuken

[info@alleskunner.be](mailto:info@alleskunner.be) tel 050396865



## Notenburgers met bloemkool



### Ingrediënten:

Voor de notenburgers: teentje knoflook, 250 gr (gemengde zoals walnoten, amandel, cashew - ... ) noten, 30 gr (spelt)brood, 70 gr tomatenconcentraat, 10 gr sojasaus, 1 ei, peper en 1 kl paprikapoeder

Voor de bloemkool-saus: 1 kleine bloemkool, 1 groentebouillon blokjes of schepje, ongeveer 300 gr (spelt of amandel) melk, 10 gr (spelt) bloem, 40 gr boter, peper, zout, tym en nootmuskaat, 200 gr gouda kaas

### Notenburgers:

- Voeg 400 gr water toe aan de mengbeker samen met het bouillonblokje 10 min / varoma/snelheid 2
- Voeg het lookteentje toe aan de mengbeker 3 sec/snelheid 8
- Schraap naar beneden
- Voeg 250 gr noten, 30 gr (spelt)brood toe 7 sec/snelheid 5

- Voeg 1 ei, 10 gr sojasaus, 70 gr tomatenconcentraat toe en kruid goed met peper en 1 kl paprikapoeder 4 sec/snelheid 5
- Maak burgers door met een lepel uit de mengbeker te portioneren en er ronde burgers uit te maken met de handen, je kan ongeveer 15-18 burgers uithalen (je kan ze eventueel invriezen)
- Bak juist voor opdienen de notenburgers in een pan (let op niet te hoog vuur, zorg dat ze niet verbranden)

Voor de bloemkool:

- Voeg 200 gr goudakaas in blokjes toe aan de mengbeker 10 sec/snelheid 10, haal uit zet opzij
- Voeg 300 gr water + groentebouillon toe aan de mengbeker 10 min/varoma/snelheid 2
- Was ondertussen de bloemkool, maak kleine roosje en voeg deze toe aan het vergiet (hou een klein gaatje in het midden zodat de stoom naar het deksel kan) en hou de kern van de bloemkool bij
- Als varoma bereikt is voeg de varomaschaal toe aan de mengbeker stel 15 min/varoma/snelheid 2
- Controleer de bloemkool, eventueel stel nog enkele minuten bij (hangt af van de grote van de bloemkool)
- Zet vervolgens de varomaschaal opzij maar hou warm
- Haal het overgebleven vocht uit de mengbeker maar hou bij
- Voeg de kern van de bloemkool aan de mengbeker 5 sec/snelheid 5
- Zet de weegschaal aan en voeg het overgebleven vocht toe en voeg melk toe tot je 700 gr afweegt, voeg hierbij de 10 gr (spelt) bloem, 40 gr boter, peper, zout, tym en nootmuskaat 8 min/90 graden/snelheid 4
- Voeg de opzij gezette gouda kaas toe, 7 sec/snelheid 7
- Serveer de bloemkool met de saus erover en de gebakken notenburgers ernaast