

Vegan cauliflower popcorn

Υλικά

- 1 κουνουπίδι μέτριο
- 40g Μαρινάτα Gold (Κωδ. 50623)
- Κουρκούτι Παναρίσματος (Κωδ.40073)
- Πανάρισμα Δημητριακών (Κωδ. 290041)

Εκτέλεση

1. Κόβουμε 1 κουνουπίδι μέτριο σε μικρά τεμάχια και τα πλένουμε σε βαθύ σκεύος με νερό και λίγο ξύδι.
2. Στεγνώνουμε καλά το κουνουπίδι και, στο ίδιο σκεύος, προσθέτουμε τη Μαρινάτα Gold, ανακατεύοντας καλά ώστε να αναμειχθεί με το κουνουπίδι.
3. Σε ένα βαθύ σκεύος ρίχνουμε το Κουρκούτι Παναρίσματος και ακολουθούμε τις οδηγίες της συσκευασίας για να ετοιμάσουμε το χυλό. Στη συνέχεια, βουτάμε το μαριναρισμένο κουνουπίδι σε δόσεις.
4. Τέλος, σε βαθύ σκεύος προσθέτουμε αρκετή ποσότητα από το Πανάρισμα Δημητριακών μαζί με το κουνουπίδι πιέζοντας καλά και με προσοχή να κολλήσει το Πανάρισμα. Τοποθετούμε σε ταψάκι.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε το παναρισμένο κουνουπίδι σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 10-15 λεπτά ή τηγανίζουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να πάρει ένα χρυσαφένιο χρώμα.