

Soft taco met spicy ceviche van bloemkool

In september daagden we alle chefs uit horeca en grootkeuken uit het beste streetfood recept uit hun koksmuts te toveren. Uit de vele inspirerende recepten koos onze vakjury 5 winnaars.

🏆 winnaar in categorie Zuid-Amerika:

Laurence Van Cauter (Cultuurcafé De Grote Post) met deze soft taco



Ingrediënten

- DRESSING CEVICHE
- 150cl limoensap
- 100cl appelsiensap
- zwarte peper Lampong - Verstegen
- 1,5 eetlepel Selleriezout - Verstegen
- 75cl Gembersap puur (of vers geraspte gember - stuk van 8 cm)
- 150cl olijfolie van de betere soort
- 3 eetlepels bruine suiker
- 100g gehakte sjalotjes - Ardo
- 2 tenen look, fijn gesneden
- CEVICHE
- 1 kg bloemkoolroosjes - Ardo
- 200g wortel, in fijne blokjes

- 1 rode ui, halve ringen
- 2 chili groen, fijn gesneden (zonder zaadjes)
- 5 mini komkommers, in schijfjes
- 2 tomaat, in brunoise (zonder vruchtvlees)
- SAUSJE
- 200g Alpro Natuur zonder suikers
- 50g Sriracha
- 2 theelepels limoensap
- 1 theelepel Selleriezout - Verstegen
- GARNITUUR: soft taco's - radijs (gewone of blue radish) - granaatappel - koriander, grof gehakt

Methode

1. Meng alle ingrediënten voor de dressing samen.
2. Kook de bloemkoolroosjes beetgaar in zout water. Koel direct af met koud water Meng met de gesneden groenten en overgiet met de dressing. Meng goed en laat 2 uur (of een nacht) staan. Meng opnieuw en giet af. We hebben de uitgelekte versie nodig.
3. Snij de radijsjes in ringen en daarna in driehoekjes.
4. Leg de taco open op een bord en verdeel de ceviche in het midden Zigzag de saus over de ceviche Verdeel de koriander, granaatappelpitjes en radijs er bovenop.
5. Toehappen en genieten maar!

Fotografie

[Foodphoto](#)

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be