MADAME GiNGER®

Τραγανές μπουκιές κουνουπιδιού

Έφτιαξα τις τέλειες τραγανές μπουκιές κουνουπιδιού, αλλά… κάτι λείπει! Γιατί όσο νόστιμες κι αν είναι αυτές οι χρυσαφένιες, crunchy μπουκίτσες, το σωστό dip είναι που τις απογειώνει. Και η Hellmann's Chili Mayo, με την κρεμώδη υφή και την πικάντικη γεύση της, είναι ακριβώς αυτό που χρειάζονται. Τώρα μάλιστα!

Μερίδες: 4 **Προετοιμασία**: 15 λεπτά **Μαγείρεμα**: 20-25 λεπτά

Υλικά

- 1 μεσαίο κουνουπίδι (περίπου 800–900 γρ.)

Για τον χυλό

- 125 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κ.γλ. καπνιστή πάπρικα
- ½ κ.γλ. κουρκουμά
- 200 ml νερό
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για το πανάρισμα

- 150 γρ. νιφάδες καλαμποκιού, θρυμματισμένες
- 30 γρ. τριμμένη φρυγανιά
- 1½ κ.σ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 κ.σ. σουσάμι ωμό
- 1½ κ.γλ. καπνιστή πάπρικα
- ½ κ.γλ. ξερό θυμάρι ή ρίγανη
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για το σερβίρισμα

- Hellmann's Chili Mayo, για το dip

Εκτέλεση

Πλένουμε και στεγνώνουμε πολύ καλά το κουνουπίδι. Το κόβουμε σε μικρές, περίπου ισομεγέθεις φλορέτες.

Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε το αλεύρι, την καπνιστή πάπρικα, τον κουρκουμά, το νερό, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Ανακατεύουμε καλά με σύρμα μέχρι να σχηματιστεί ένας λείος χυλός.

Προσθέτουμε τις φλορέτες κουνουπιδιού στον χυλό και ανακατεύουμε απαλά, μέχρι να καλυφθούν καλά από όλες τις πλευρές.

Ανακατεύουμε τις θρυμματισμένες νιφάδες καλαμποκιού, την φρυγανιά, το αλεύρι, το σουσάμι, την καπνιστή πάπρικα, το θυμάρι ή τη ρίγανη, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Περνάμε μία μία τις φλορέτες από το μείγμα παναρίσματος, πιέζοντας ελαφρά ώστε να κολλήσει καλά η τραγανή κρούστα.

Μεταφέρουμε τις μπουκιές κουνουπιδιού σε ταψί στρωμένο με λαδόκολλα, αφήνοντας λίγο κενό μεταξύ τους.

Ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 200°C στις αντιστάσεις για περίπου 20-25 λεπτά, γυρίζοντας τις μπουκιές στα μισά του χρόνου, μέχρι να γίνουν χρυσαφένιες και τραγανές.

Σερβίρουμε αμέσως τις τραγανές μπουκιές κουνουπιδιού με Hellmann’s Chili Mayo στο πλάι, για να βουτάμε κάθε μπουκιά στην πικάντικη, κρεμώδη σος.