



Romige koolrabi slaw met baharat-bulgur en tuinbonen

Niet alle groenten winnen de schoonheidsprijs. Koolrabi ziet eruit als een alien met antennes op zijn kop, en dat kan toch vrij intimiderend overkomen als je er nog niet zo vaak mee hebt gekookt. Nergens voor nodig, want je kunt koolrabi beschouwen als een soort frisse knolselderij (ook al zo'n lelijk eendje).

Ik had eerst een koolrabi-gratin gemaakt, dat was lekker, maar rauw bleek de koolrabi toch meer in zijn element. Gekookt verdwijnt namelijk de superknapperige textuur en subtiele smaak van appel, citroen en radijsjes. Paars en groen zijn inwisselbaar, en de schil kun je er – in mijn optiek – beter vanaf halen met een dunschiller omdat het wat taai smaakt. Nu vergeet ik bijna te delen dat je zelfs de blaadjes kunt gebruiken. Gewoon fijnsnijden en als de bulgur nog warm is erdoorheen scheppen, zodat het een klein beetje stinkt.

Voor 2 | Klaar in een half uur

Voor de bulgur

- 2-3 el olijfolie
- 1 laurierblad
- 1/2 stokje Ceylon kaneel
- 1 ui in halve ringen
- 1 teen knoflook, in plakjes
- 2 tl baharat*
- 400 g tomaten in blik, gepureerd (het liefst van Mutti)
- 250 ml water
- 250 g grove bulgur
- 1/2 tl zout
- een handje (dubbel)gedopte tuinbonen (oortoeneel)

Voor de koolrabi slaw

- 1 tl gedroogde munt, verkruimeld
- 1/2 tl sumak
- 1/4 ingemaakte citroen, vruchtvlees verwijderd en fijngesneden
- 1 tl knoflook, geraspt
- 3 el volle yoghurt
- 1 el ongeroosterde tahin
- 1/4 tl karwijzaad
- 2 el olijfolie
- 1 koolrabi, geschild en in blokjes gesneden
- sap van 1/2 citroen

Kook de tomaten-bulgur | Verhit de olijfolie in een ruime steel- of kookpan en fruit het laurierblad en het kaneelstokje 1-2 min. Voeg de ui toe en bak glazig in ca. 6 min. Doe er de knoflook bij en bak nog eens 2 min. Doe er dan de baharat bij, schep goed om zodat de specerijen kort worden meegebakken en hun aroma's afgeven. Voeg de bulgur toe, roer nog eens door, en blus af met de gepureerde tomaten en het water. Doe er zout bij en eventueel een handje gedopte tuinbonen. Breng de bulgur aan de kook en draai het vuur daarna heel laag. Gaar de bulgur met de deksel op de pan, ca. 20 min.

Maak de koolrabi-salade | Maak een dressing van alle ingrediënten door ze samen te roeren in een grote kom. Hussel de koolrabi erdoor zodat elk blokje is omhuld met saus.

Server | Geef de warme bulgur met de frisse koolrabi-salade als uitgebreide lunch of licht lentemaal. Voor meer oomph kun je er gehaktballetjes bij geven.

Tips:

* Baharat betekent letterlijk 'specerij' in het Arabisch. Deze blend zit vol knuffelige warme smaken in de kaneel-categorie, maar dan wel met de feestelijke frisheid van koriander en kardemom. Je kunt het kant-en-klaar kopen, maar ook zelf maken. Rooster en maal (in een elektrische koffiemolen of vijzel) de eerste zes specerijen in deze lijst en voeg daar op het laatst de onderste gemalen specerijen aan toe. Bewaar in een luchtdichte pot, het liefst op een donkere plek.