

Τραγανές μπουκιές κουνουπιδιού με λεμονάτη σος μαγιονέζας

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 15 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** - **Σκεύος:** -

Υλικά για την σος μαγιονέζας:

- 200 γρ. Hellmann's Real Μαγιονέζα
- ¼ ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 1 σκελίδα σκόρδο, τριμμένη
- 2 κ.σ. Ελαιόλαδο
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- ξύσμα από 1/2 λεμόνι
- χυμός από 1/2 λεμόνι

Υλικά για τις μπουκιές κουνουπιδιού:

- 250 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κ.σ. κορν φλάουρ
- ½ κ.γ. αλάτι
- 1 κ.γ. πιπέρι καγιέν
- ½ κ.γ. αποξηραμένο σκόρδο σε σκόνη
- ½ κ.γ. αποξηραμένο κρεμμύδι σε σκόνη
- ½ κ.γ. καπνιστή πάπρικα
- 1 κ.σ. διατροφική μαγιά
- 150 ml φυτικό ρόφημα αμυγδάλου ή σόγιας χωρίς ζάχαρη
- 3 κ.σ. Hellmann's Real Μαγιονέζα
- 1 κ.σ. απαλή μουστάρδα
- 1 κουνουπίδι, σε μικρά μπουκετάκια (φλορέτες)
- ελαιόλαδο ή ηλιέλαιο, για το τηγάνισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε την σος μαγιονέζας. Σε μπολ ανακατεύουμε την Hellmann's Real Μαγιονέζα, το μαϊντανό, το ελαιόλαδο, το πιπέρι, το σκόρδο, το ξύσμα και τον χυμό λεμονιού, μέχρι να ενωθούν ομοιόμορφα τα υλικά. Βάζουμε την σος στο ψυγείο μέχρι το σερβίρισμα.

2) Ετοιμάζουμε το κουνουπίδι. Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το κορν φλάουρ, το αλάτι, το πιπέρι καγιέν, το αποξηραμένο σκόρδο, το αποξηραμένο κρεμμύδι, την καπνιστή πάπρικα και την διατροφική μαγιά.

3) Σε άλλο μπολ ανακατεύουμε την Hellmann's Real Μαγιονέζα, το φυτικό ρόφημα και την μουστάρδα, μέχρι να ομογενοποιηθούν.

4) Ζεσταίνουμε μπόλικο ελαιόλαδο (ή ηλιέλαιο) σε βαθύ τηγάνι. Με το ένα χέρι βουτάμε τα μπουκετάκια κουνουπιδιού στο υγρό μείγμα κι έπειτα τα περνάμε στο μείγμα με το αλεύρι. Με το άλλο χέρι (το στεγνό) ρολάρουμε τα μπουκετάκια έτσι ώστε να καλυφθούν καλά.

5) Ξαναπερνάμε τα μπουκετάκια από το υγρό μείγμα και άλλη μία φορά από το μείγμα με το αλεύρι.

6) Τηγανίζουμε προσεκτικά τα μπουκετάκια σε καυτό λάδι, για περίπου 4-5 λεπτά μέχρι να χρυσοψηθούν από όλες τις πλευρές.

7) Ακουμπάμε το τηγανισμένο κουνουπίδι σε πιάτο με απορροφητικό χαρτί και συνεχίζουμε να τηγανίζουμε όλη την ποσότητα.

8) Σερβίρουμε τις μπουκιές κουνουπιδιού ζεστές ή χλιαρές, συνοδεύοντάς τες με την σος.