



Τραγανές μπουκιές κουνουπιδιού

Μερίδες: 4 μερίδες **Χρόνος προετοιμασίας:** 10-15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 15-20 λεπτά

Υλικά:

1 μεσαίο κουνουπίδι, περίπου 800-900 γρ.

Υλικά για τον χυλό:

125 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

1 κ.γλ. καπνιστή πάπρικα

½ κ.γλ. κουρκουμάς

200 ml νερό

αλάτι

Υλικά για το πανάρισμα:

150 γρ. νιφάδες καλαμποκιού, θρυμματισμένα

30 γρ. ραπκο ή τριμμένη φρυγανιά

1 ½ κ.σ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

2 κ.σ. σουσάμι, ωμό

1 ½ κ.γλ. καπνιστή πάπρικα

½ κ.γλ. θυμάρι ή ρίγανη

αλάτι

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση:

- 1) Πλένουμε και στεγνώνουμε καλά το κουνουπίδι. Κόβουμε μικρές φλορέτες.
- 2) Σε ένα μπολ βάζουμε όλα τα υλικά για τον χυλό και ανακατεύουμε πολύ καλά με ένα σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθούν. Προσθέτουμε τις φλορέτες του κουνουπιδιού και ανακατεύουμε απαλά μέχρι να καλυφθούν τελείως.
- 3) Σε ένα ταψί ή ένα μεγάλο πιάτο ανακατεύουμε τα υλικά του παναρίσματος και περνάμε μία, μία τις φλορέτες μέχρι να καλυφθούν τελείως.
- 4) Μεταφέρουμε το παναρισμένο κουνουπίδι σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα και ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 200 C στις αντιστάσεις για 20 λεπτά, γυρνώντας στα μισά του χρόνου.

