



Geroosterde bloemkool met frisse yoghurt dip



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 bloemkool
1 eetlepel olijfolie
1 theelepel fleur de sel
2 eetlepels boter (gesmolten)
1 citroen (sap)
4 eetlepels harissa
2 eetlepels honing
250 ml volle yoghurt (of Griekse yoghurt)
1 bosje verse munt (fijngesneden)
1 teentje knoflook (geperst)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwijder de blaadjes van de bloemkool en dompel deze volledig onder in een grote kookpot met kokend water. Laat 8 minuten koken en schep de bloemkool uit het water. Laat deze goed uitlekken. Leg de bloemkool op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk rondom rond met de olijfolie en bestrooi met fleur de sel.
- 2.** Meng de gesmolten boter met het citroensap, de harissa en de honing. Bestrijk de bloemkool met dit mengsel. Zet de bloemkool 25 minuten in een op 250 °C voorverwarmde oven. Werk af met een beetje zout en laat enkele minuten afkoelen voor het serveren.
- 3.** Meng de yoghurt met de fijngesneden munt, de knoflook en eventueel extra peper en zout. Verdeel over een schaal en leg de bloemkool hier bovenop.