



Bijgerechten

Gegrilde bloemkoolsteak met krokante kikkererwten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram kikkererwten (uit bokaal)
4 pakken bloemkool (grote)
200 gram Griekse yoghurt
1/2 citroen (het sap)
1 theelepel honing
3 eetlepels tahin
1 theelepel paprikapoeder
1/2 eetlepel za'atar
munt (verse)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Dep de kikkererwten droog en vermeng ze met 2 el olijfolie, honing, paprikapoeder en peper en zout. Schuif in een voorverwarmde oven van 200 °C gedurende 25-30 minuten op een bakplaat met bakpapier.

Meng de tahin met Griekse yoghurt en citroensap en zet in de koelkast.

Smeer de bloemkoolplakken langs weerszijden in met olijfolie en bestrooi met za'atar. Grill de plakken op de BBQ gedurende 10 minuten langs elke kant.

Serveer de bloemkoolsteaks op uitgesmeerde tahin-yoghurt en werk af met krokante kikkererwten en verse munt.

Keukenbenodigdheden

Oven
Barbecue

