

Benodigdheden

voor 4 personen

- 2 eetlepel ghee & tahin
- 1 theelepel kurkuma & komijnzaad
- 1 theelepel korianderzaad
- 1 theelepel cayennepeper
- 1 handje pistachenoten
- 1 stuk romanesco
- 1 teentje knoflook, geraspt
- 4 eetlepel water
- 1 stuk citroen
- 1 theelepel honing
- 200 gram kokosyoghurt
- snufje zout en peper
- 1 eetlepel citroensap

Tijd

50-60 minuten

ROMANESCO

Hele geroosterde romanesco

Aan de slag

Stap 1: Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd een stuk van de stronk en de bladeren van de romanesco af, zodat deze rechtop kan staan.

Stap 2: Kook de romanesco vijf minuten in een grote pan kokend water met een snufje zout en een stukje citroen (ongeveer een kwart).

Stap 3: Haal de romanesco voorzichtig met een schuimspaan uit het water en laat even uitlekken en afkoelen (6 tot 8 minuten).

Stap 4: Stamp ondertussen de gepelde pistachenoten met het korianderzaad, komijnzaad, kurkuma, een snufje zout en cayennepeper in een vijzel tot een grof poeder.

Stap 5: Smelt de ghee en meng dit van door het noten-kruidentmengsel.

Stap 6: Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg de romanesco op de bakplaat en wrijf 'm in met het boter-notenmengsel.

Stap 7: Rooster de romanesco in de oven, tot hij mooi goudbruin en gaar is. Dek na ongeveer 15 minuten af met een stukje aluminiumfolie en laat 'm daarna voor nog ongeveer 45 minuten daaronder garen. Test met een mesje in het midden van de romanesco of hij mooi beetgaar is.



Bron: Verseeoogst

Stap 8: Meng de ingrediënten voor de yoghurtsaus door elkaar (kokosyoghurt, teentje knoflook, zout en peper, citroensap).

Stap 9: Meng ook de ingrediënten voor de dressing door elkaar in een ander schaaltje (tahin, teentje knoflook, cayennepeper, water, citroen, honing).

Stap 10: Snijd de geroosterde romanesco in vier stukken. Verdeel de yoghurt over de borden en leg de stukken romanesco daar bovenop.

Stap 11: Druppel de dressing over de romanesco en garneer met nog wat extra pistachenootjes en eventueel nog met granaatappelpitjes.