Füstölt karfiol labneh-val

70—100 Perc

Elkészítés

1. Keverjük össze a joghurtot a sóval.
2. Béleljünk ki egy szűrőt muszlinszövettel, és öntsük bele a joghurtot.
3. Hagyjuk lecsepegni a hűtőszekrényben körülbelül 12 órán át.
4. Nyomkodjuk ki, tegyük egy tányérra, és locsoljuk meg olívaolajjal és citromlével.
5. Szórjuk meg a fűszerekkel és a szezámmaggal.
6. Távolítsuk el a levelek felét a karfiolfejekről, anélkül, hogy a szárat eltávolítanánk.
7. Mindkettőt forró, sós vízben 10 percig blansírozzuk.
8. Szárazra töröljük, és bedörzsöljük Kotányi grillezett zöldséggel és olívaolajjal.
9. A karfiolt egy nagy serpenyőbe tesszük, és 150 °C-on kb. egy órán át füstöljük a füstölőben. Közben folyamatosan locsoljuk meg olívaolajjal és vajjal.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

2 db	Karfiol, szárral és levelekkel
1 ek	Olívaolaj
1 ek	Vaj, olvasztott
1 ek	Grill zöldség fűszerkeverék
1 csipet	Tengeri só, durva szemű

A Labneh-hoz

500 g	Görög joghurt
1 ek	Olívaolaj
1 ek	Citromlé
1 ek	Szezámmag, pirított
1 ek	Szumák
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
1 ek	Kakukkfű, morzsolt
1 ek	Oregánó, morzsolt
1 csipet	Koriandermag, őrölt