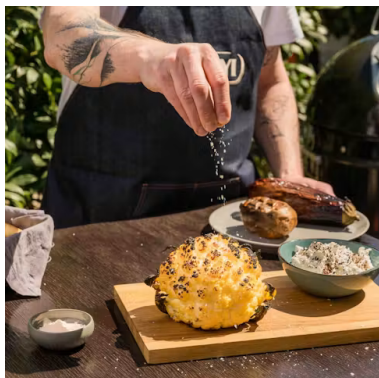




Összetevők 4 fő részére

♦ = 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	Szezám, pirított
1 ek	Szumák
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 ek	♦ Kakukkfű, morzsolt
1 ek	♦ Oregánó, morzsolt
1 csipet	Koriander, őrölt

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 szezámaggal.
- 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.

