



Fűszeres karfiolfalatok tahini szósszal

🕒 30–40 Perc 🍷🍷🍷

Elkészítés

- 1 Melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra. A karfiolt szedjük kisebb rózsákra, majd tegyük egy tálba. Adjuk hozzá a curry fűszerkeveréket, a sót, a füstölt paprikát és az olajat, majd alaposan forgassuk össze. Terítsük sütőpapírral bélelt tepsire, és tegyük a sütőbe.
- 2 Süssük 15 percig, majd forgassuk át a karfiolrósákat, és süssük további kb. 10 percig.
- 3 Egy kisebb tálban keverjük össze a tahini szósz hozzávalóit. Kenjük a szósz egy tányérra, helyezük rá a sült karfiolt, majd szórjuk meg tökmaggal és friss petrezselyemmel.

Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

1 fej	Karfiol
1 tk	♦ Currypor fűszerkeverék
0.25 tk	♦ Himalája só
1 ek	♦ Paprika, füstölt
2 ek	Olívaolaj

A tahinihez:

1 ek	Tahini (szezámpaszta)
100 g	Tejföl
1 tk.	♦ Római kömény, őrölt
	Friss petrezselyem a tálaláshoz
	Tökmag a tálaláshoz

