




Odresci od karfiola s pireom od batata

⌚ 55–60 Min   

Priprema

Sastojci 2 Porcije



 = Kotányi Produkte

- 1 kom Velika glava cvjetače
- 4 jušne žlice Maslinovog ulja
- 1 jušna žlica Meda
- 1 jušna žlica  Grill Barbecue Mješavina Začina

Za pire od batata:

- 450 g Batata
- 70 ml Biljnog napitka
- 1 jušna žlica Maslaca

Za tahini umak:

- 80 g Tahini paste
- 0.5 čajne  Bio Češnjak u žličice granulama
- 2 jušne žlice Svježeg limunovog soka
- 3 jušne žlice Vode
- 1 prstohvat  Kuhinjska sol

- 1 Zagrijte pećnicu na 200 stupnjeva. Karfiol narežite na ploške debljine oko 1 cm. Zatim kriške stavite na lim za pečenje obložen papirom za pečenje.
- 2 Pomiješajte maslinovo ulje s medom i začinom Kotányi Grill Barbecue.
- 3 Marinadu ravnomjerno rasporedite s obje strane odreska karfiola.
- 4 Karfiol pecite 25 minuta. Na pola vremena pečenja karfiol okrenite. Karfiol bi trebao dobiti lijepu preplanulu boju s obje strane.
- 5 Batat ogulite i narežite na male komadiće. Kuhajte u slanoj vodi dok ne omekša, a zatim zgnječite gnječilicom za krumpir te umiješajte biljni napitak i maslac. Začinite s malo soli i papra.
- 6 Na kraju pripremite umak od tahinija. Pomiješajte pastu od tahinija s češnjakom u granulama, svježim limunovim sokom, malo soli i vode dok ne postane kremasto.
- 7 Na tanjur poslužite pire od batata, na njega stavite odrezak od karfiola i umak od tahinija te svježi nasjeckani korijander.

