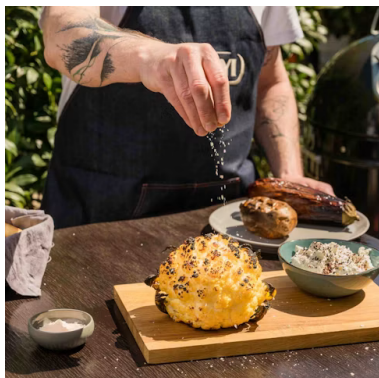




Пушен карфиол на барбекю с лабне

⌚ 70–100 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 глави	Карфиол
1 с.л.	Зехтин
1 с.л.	Масло, разтопено
1 с.л.	♦ BBQ Пушено
	♦ Морска сол

За лабнето

500 g	Кисело мляко
1 с.л.	Зехтин
1 с.л.	Лимонов сок
1 с.л.	Сусам
	♦ Морска сол
1 с.л.	♦ Мащерка, ронена
1 с.л.	♦ Риган, ронен
1 с.л.	♦ Кориандър, млян

- 1 Разбъркайте киселото мляко с щипка сол. Покрийте цедка с тензух и я поставете върху голяма купа. Изсипете киселото мляко върху тензуха и оставете в хладилника за през нощта (или около 12 часа).
- 2 Изстискайте от течността и сложете в купа. Овкусете с подправките, зехтин и лимонов сок и поръсете с леко запечен на тиган сусам.
- 3 Подгответе карфиола като махнете листата, но оставете кочана.
- 4 Бланширайте двете глави карфиол в подсолена вода около 10 минути
- 5 Подсушете с кухненска кърпа и овкусете с микса за BBQ Пушено. Намажете със зехтин.
- 6 Сложете карфиола в голяма тава и пригответе на барбекю на 150°C за около час. Поливайте допълнително със зехтин и разтопеното масло от време на време.
- 7 Сервирайте с вкусно лабне!

