


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 г 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. Овкусетe 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 овкусетe 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!

