

Pieczony kalafior z aksamitnym sosem



Składniki

Opis wykonania

1 kalafior
1 łyżeczka papryki
wędzonej
1 łyżeczka suszonego
tymianku
1 łyżeczka słodkiej papryki
1 łyżeczka kolendry
1/2 łyżeczki mielonego
czosnku
1/2 cytryny
3 ząbki czosnku
100 ml oliwy z oliwek
100 ml tahini (pasty
sezamowej)
1/4 szklanki orzechów
brazylijskich
Sól, pieprz

Jeżeli kalafior gotowany albo podsmażany z bułką tartą już Wam się znudziły, w to w tym filmie pokażę Wam jak wydobyć z niego zupełnie nowe, zaskakująco pyszne smaki. Tym razem kalafiora upiekę na złoto-brązowy kolor w piekarniku i podam z sezamowo-orzechowym sosem.



Opłukany kalafior podziel na różyczki, posyp solą i pieprzem, papryką wędzoną, a na koniec dodaj tymianek i kilka ząbków czosnku nieobranych ze skórki ale za to lekko zgniecionych. Skrop to wszystko dość obficie oliwą z oliwek i wstaw do piekarnika nagrzanego do temperatury 200 stopni C z funkcją grilla. Piecz około 20-30 minut, ale wystarczy że różyczki nabiorą złoto-brązowego koloru, a niektóre nawet leciutko się przypalą.

Upieczony na złoty kolor kalafior zyskuje zupełnie nowy smak z orzechową nutą. Jeżeli chodzi o konsystencję to powinien być jeszcze lekko twardawy i soczysty w środku, a z zewnątrz upieczony na chrupko. Do pojemnika blendera wrzuć przyprawy, dodaj pastę sezamową, oliwę, sok z cytryny, orzechy i przyprawy, takie jak kolendra, słodka papryka czy czosnek. Zmiksuj na sos o gładkiej konsystencji. Pieczone różyczki kalafiora możesz serwować na ciepło lub na zimno z przygotowanym sosem.

