

Geroosterde spitskool met tahini

Bijgerecht voor 4 personen.

Benodigdheden: Bakplaat, bakje

Ingrediënten:

- 1 spitskool, over de lengte in 4 kwarten gesneden
- 3 tl harissa
- 3 tl olijfolie
- 5 el tahini
- 5 el (vegan) yoghurt
- 1 el water
- halve citroen
- 70 gram gepelde pistachenoten, grof gehakt
- 70 gram granaatappel pitjes

Bereiden:

- 1) Verwarm de oven voor op 200 graden.
- 2) Meng de harissa met de olijfolie. Smeer hier de spitskool-kwarten goed mee in met een bakkwast of lepeltje. Zorg ervoor dat alle kanten bedekt zijn. Leg de spitskool-kwarten met de snijkanten naar boven op de bakplaat.
- 3) Doe de spitskool 30 minuten in de oven. Maak ondertussen het tahinisausje door de tahini te mengen met de yoghurt, het water en de sap van een halve citroen. Meng het sausje goed. Het moet een smeug geheel worden, voeg eventueel nog wat water toe.
- 4) Verdeel de tahinisaus over de borden. Leg de spitskool erop. Doe daar overheen de pistachenoten en granaatappelpitjes. Serveer bijvoorbeeld met brood en dips of met gebakken aardappeltjes.