



ROSTAD BLOMKÅL med honungs-yoghurt, citron och örtolja

Krispig blomkål möter syrlig citron och söt honung i en rätt som funkar både som huvudrätt och tillbehör.

Ingredienser

CA 2–4 PORTION

TID: ca 35 minuter

1 st blomkålshuvud
1 msk olivolja
1 dl yoghurt
1 msk honung
1 citron, rivet skal och saft
2 msk örter (t.ex. persilja, mynta, koriander)
2 msk olivolja
Salt
Nymald svartpeppar



Gör så här:

1. Sätt ugnen på 225 °C. Skär blomkålen i buketter, blanda med olivolja, salt och peppar. Lägg över i en ugnsplåt. Rosta 20–25 min tills blomkålen fått fin färg.
2. Blanda yoghurt med honung, citronskal och 1 msk citronsaft.
3. Mixa örter med olivolja till en grön örtolja.

Toppa blomkålen med honungsyoghurt och ringla över örtolja.