



## **TANDOORI BLOEMKOOL VAN DE BBQ**

**Niveau: Eenvoudig**

**Land van herkomst: India**

**Gang: Bijgerecht**

**Hoeveelheid: 4 personen**

**Tijd: 10 minuten voorbereiden + 30 minuten grillen**

### **Ingrediënten:**

- **300 ml volle Griekse yoghurt**
- **1 tl garam masala**
- **1 tl korianderzaad, gemalen**
- **1 tl komijnzaad, heel**
- **1 tl gemberpoeder**
- **1 tl uienpoeder**
- **3 tl (kashmir) chilipoeder**
- **1 tl paprikapoeder**
- **1 tl gemalen zeezout**
- **2 tenen knoflook, geperst**
- **2 - 3 druppels tandoori kleurstof**
- **1 bloemkool**

### **Extra benodigheden:**

- **1 klein blokje rookhout (appel)**

## **Bereiding:**

- Meng 200 ml van de yoghurt met de garam masala, tandoori kleurstof, komijn, gemalen koriander, uien-, chili-, gember- en paprikapoeder, zeezout en knoflook tot een mooie marinade.
- Schep 1 volle eetlepel van de marinade uit de schaal en meng deze in een kommetje met de resterende 100 ml yoghurt tot een frisse dipsaus.
- Smeer de bloemkool royaal in met de marinade.
- Richt je BBQ voor grillen op 180°C met een directe en indirecte zone.
- Leg als de BBQ op temperatuur is het bokje rookhout op de kolen.
- Plaats de roosters en leg de bloemkool op het rooster boven het directe gedeelte.
- Sluit de deksel in laat ongeveer 25 minuten garen.
- Kijk af en toe even of de bloemkool niet verbrand. Mocht dit dreigen te gebeuren, verplaats de bloemkool dan naar het indirecte gedeelte.
- Prik na 25 minuten met een mes voorzichtig in de bloemkool om te checken of deze zacht en gaar is.
- Serveer de bloemkool met de yoghurt dip en vers gebakken naanbrood.

*स्वादिष्ट भोजन करें!*

19-06-2025