



Gegrilde spitskool met chermoula



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 spitskool (of een kleine witte kool)
4 eetlepels boter (of gerookte boter)
peper en zout

Voor de chermoula:

1 theelepel komijnzaadjes
15 gram bladpeterselie (grof gesneden)
15 gram koriander (grof gesneden)
3 teentjes knoflook (gepeld en fijngesneden)
1 theelepel paprikapoeder (gerookt)
1 1/2 eetlepels citroensap (vers)
6 eetlepels olijfolie
1/2 theelepel zout
1 spaans pepertje (ontpit en fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Snij de spitskool in vier kwarten. Leg deze op de hete grill en bak elke snijkant tot deze mooi gekaramelliseerd is. Haal van de grill en leg elk stuk spitskool op een groot vel aluminiumfolie. Bestrijk met boter en breng goed op smaak met peper en zout. Verpak in folie en leg opnieuw op de barbecue. Laat nog minstens 20 minuten verder garen.
- 2.** Maak de chermoula: rooster de komijnzaadjes 1 minuut in een hete pan, totdat ze lekker beginnen te ruiken.
- 3.** Mix de peterselie, de koriander, de knoflook, het gerookte paprikapoeder, 1 theelepel citroensap, de olijfolie, het zout en het Spaans pepertje tot een grove pasta. Voeg de rest van het citroensap en eventueel nog extra olijfolie toe. Serveer bij de spitskool.