

Geroosterde prei met Citrus zeezout en harissa-yoghurt

Deze zoete, geroosterde, zachte preien maak je gemakkelijk thuis of op de barbecue. Dit gerecht steelt de show! De combinatie van zoete geroosterde prei, frisse citrus en pittige yoghurt passen past perfect bij elkaar. Simpel en heerlijk.

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	3
Bereidingstijd:	45 minuten

Deze zoete, geroosterde, zachte preien maak je gemakkelijk thuis of op de barbecue. Dit gerecht steelt de show! De combinatie van zoete geroosterde prei, frisse citrus en pittige yoghurt passen past perfect bij elkaar. Simpel en heerlijk.

Bereidwijze

1. Verwarm de over voor op 200 graden.
2. Houd met een tang de prei direct boven het vuur van een gaspit. Draai ze regelmatig om tot ze een beetje geblakerd zijn. Je kunt dit ook op een grill of barbecue doen.
3. Als de preien ongeveer evenveel zijn geblakerd, plaats je ze op aluminiumfolie op de bakplaat.
4. Besprenkel met olijfolie en kruid rijkelijk met het citruszout. Giet het sap van een halve citroen eroverheen. Bedek de bovenkant met een stuk aluminiumfolie zodat er een pakketje ontstaat wat losjes dicht is.
5. Bak 20 tot 25 minuten in de oven totdat de preien zacht zijn.
6. Roer de harissa door de yoghurt en serveer met de preien.

TIP Met wat brood erbij kan je dit gerecht als hoofdgerecht eten.

Ingrediënten

- 6 schoongemaakte preien
- Neolea extra vergine olijfolie
- Sap van een halve citroen
- Een goed snuifje citrus zeezout
- 250 gram Griekse yoghurt
- 2 tl harissa

accessoires

- Een tang