

# Gegrilleerde groenten met knoflookcitroenpuree of yoghurt dressing

## RECEPT

Bereidingstijd: circa 40 minuten

### Ingrediënten voor 4 personen

#### Voor de groenten:

- 1 struikje broccoli in roosjes
- 1 venkelknol in plakken (harde kern en groen verwijderd)
- 500 gram groene asperges
- 2 eetlepels rozemarijnaaldjes, fijngehakt
- 2 eetlepels olijfolie
- zout, peper

#### Voor de knoflook-citroenpuree:

- 1 bol knoflook, gehalveerd
- ½ eetlepel olijfolie
- 1 (biologische) citroen

#### Voor de yoghurt dressing:

- 4 eetlepels dikke (Griekse of Turkse) yoghurt
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 teentje knoflook, geperst
- zout, peper
- 2 eetlepels fijngehakte muntblaadjes

## WIJNTIP

### McPherson Family Series, Alex McPherson Verdelho

Een verrassende witte wijn van een bijzondere druif: fris, geen hout, elegant, gewoon heel plezierig om te drinken. Je proeft tropisch fruit, zoals ananas en een vleugje citroen. De lichte venkeltonen in de wijn doen het uitstekend bij de gegrilleerde venkel en andere groenten met de knoflook-citroenpuree. Deze wijn is ook geschikt om als aperitief, bij een (pasta)salade en/ of bij een kip-/ visgerecht te drinken.

De verdelho is opgedragen aan Alexandra (Alex) McPherson. Net als haar grootvader Jock heeft Alexandra nooit een gewoon leven geleid. Ze is avontuurlijk, heeft de hele wereld gezien, is dapper en verrast altijd iedereen door ongebaande paden te betreden. Deze verdelho is, net als zij, een buitenbeentje waar je heel goed van kunt houden.



### Bereiding

- Maak eerst de knoflook-citroenpuree. Rasp de schil van de schoongeboende citroen en bewaar deze. Bestrijk de gehalveerde knoflook met olijfolie. Halveer de citroen.
- Grilleer of rooster de gehalveerde knoflook op een met bakpapier beklede bakplaat in een oven van 190 °C of op een stuk ingevet aluminiumfolie op de barbecue in circa 20 minuten zacht en lichtbruin.
- Laat de knoflook iets afkoelen, haal de tenen los, en knijp de pulp eruit. Je kunt de de velletjes vervolgens gewoon weg gooien. Pers de citroen uit, voeg naar smaak het sap en de rasp (proef tussentijds) met de olijfolie toe en breng de puree op smaak met zout en peper.
- Indien een yoghurt dressing: Klop een yoghurt dressing van de genoemde ingrediënten.
- Meng de gekozen groenten met de rozemarijn en olie en grilleer of rooster ze in circa 15 minuten gaar en mooi bruin. Keer ze tussentijds 2 à 3 maal. Bestrooi ze met (weinig) zout en peper naar smaak. Serveer ze met de knoflook-citroenpuree of met de yoghurt dressing.

Gegrilleerde groenten smaken het hele jaar door heerlijk. Uit de oven, uit de grillpan of op een mooie zomeravond van de barbecue. Serveer er couscous of stokbrood bij met de knoflook-citroenpuree of de yoghurt dressing.