

Χούμους ψητού κουνουπιδιού με garlic bread

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 25 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 1 ώρα και 20 λεπτά

Φυλάμε το χούμους καλυμμένο στο ψυγείο για 3 μέρες.

Αν περισσέψει βούτυρο σκόρδου το φυλάμε καλυμμένο στο ψυγείο για 4-5 μέρες.

Υλικά για το χούμους:

- 1 μεγάλο κουνουπίδι
- 6 κ.σ. ελαιόλαδο
- 60 γρ. ταχίνι
- 4 κ.σ. νερό (ή όσο χρειάζεται για να βγεί λείο)
- χυμός από 1 λεμόνι
- 1 σκελίδα σκόρδο
- ¼ κ.γλ. κόλιανδρο
- ½ κ.γλ κύμινο
- [4 κάψουλες Terranova Vitamin B12](#)
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1 κ.σ. ηλιόσπορο

Υλικά για τα garlic bread:

- 3 ολόκληρα σκόρδα
- 100 γρ. φυτικό βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 κ.σ. βασιλικό, ψιλοκομμένο
- ¼ κ.γλ. μπούκοβο καυτερό
- 2 μπαγκέτες
- ελαιόλαδο
- αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ψήνουμε τα σκόρδα για τα garlic sticks. Κόβουμε τις κορυφές απο το κεφαλι του σκόρδου, τα περιχύνουμε με λίγο ελαιόλαδο και τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C στις αντιστάσεις για 1 ώρα μέχρι να χρυσαφίσουν.

2) Βάζουμε τις φλορέτες κουνουπιδιού σε μια λαμαρίνα περασμένη με λαδόκολλα, τις περιχύνουμε με τη 2 κ.σ. ελαιόλαδο και τις ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 200°C στις αντιστάσεις για 20 λεπτά.

3) Μεταφέρουμε το κουνουπίδι σε επεξεργαστή τροφίμων με λεπίδες (μούλτι) μαζί με 6 κ.σ. ελαιόλαδο, το ταχίνι, το νερό, τον χυμό λεμονιού, το σκόρδο, τον κόλιανδρο, το κύμινο, το περιεχόμενο από τις [κάψουλες Terranova Vitamin B12](#) και αλατοπιπερώνουμε. Χτυπάμε μέχρι να γίνει λείο και κρεμώδες, δοκιμάζουμε και προσαρμόζουμε το αλάτι και το πιπέρι.

3) Μεταφέρουμε σε ένα μπολ και σερβίρουμε με ηλιόσπορους και λίγο ελαιόλαδο.

4) Βγάζουμε τα σκόρδα απ' το φούρνο και τα αφήνουμε να κρυώσουν λίγο. Σε ένα μπολ βάζουμε το βούτυρο, τον ψιλοκομμένο βασιλικό και πιέζουμε με τα χέρια μας τα σκόρδα να βγουν οι ψημένες σκελίδες, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε πολύ καλά.

5) Κόβουμε τις μπαγκέτες σε 4 ίσα μέρη. Τα βάζουμε σε λαμαρίνα περασμένη με λαδόκολλα και τα αλείφουμε με το βούτυρο σκόρδου να καλυφθούν καλά. Τα ψήνουμε στους 200°C για 10 με 15 λεπτά, μέχρι να πάρουν χρώμα, τα βγάζουμε από τον φούρνο και τα κόβουμε μικρά κομμάτια, μπουκίτσες, ή κάθετα sticks και τα σερβίρουμε μαζί με το χούμους.