

Ψητά steaks λάχανου με λαχταριστή σάλτσα ταχινιού

Μερίδες: 6-7 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 40 λεπτά

Τα steaks λάχανου διατηρούνται στο ψυγείο για 4-5 μέρες

Υλικά για τα steaks λάχανου:

- 1 μικρό λάχανο
- 6 κ.σ. ελαιόλαδο
- [2 κ.σ. Ταχίνι-Σησαμοβούτυρο Real & Honest](#)
- ξύσμα και χυμό από 1 λεμόνι
- 2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για την συνοδευτική σως και το σερβίρισμα:

- 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κ.σ. [Ταχίνι - Σησαμοβούτυρο Real & Honest](#)
- ½ μάτσο μαϊντανό ψιλοκομμένο
- ½ μάτσο κόλιανδρο ψιλοκομμένο (προαιρετικά)
- ξύσμα & χυμό από 1 λεμόνι
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 100 γρ. φουντούκια ψημένα, ανάλατα
- 2-3 κ.σ. [vegan παρμεζάνα](#) ή παρμεζάνα ή άλλο τριμμένο, αλμυρό τυρί της επιλογής μας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200°C στις αντιστάσεις. Ακουμπάμε το λάχανο σε ξύλο κοπής με το κοτσάνι να ακουμπάει κάτω. Κόβουμε κάθετες προς το κοτσάνι φέτες (βλ. σχετικό βίντεο) πάχους 2-3 εκ. (δύο δάχτυλα) και τις ακουμπάμε σε ταψί φούρνου στρωμένο με λαδόκολλα.

2) Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το ελαιόλαδο, το [ταχίνι Real & Honest](#), το σκόρδο, το ξύσμα και τον χυμό λεμονιού. Αλατοπιπερώνουμε και απο τις δύο πλευρές και μοιράζουμε το μείγμα στα steaks και τα αλείφουμε καλά με ένα πινέλο και από τις δύο πλευρές.

Ψήνουμε για 40 λεπτά, γυρίζοντας το ταψί (μπρος-πίσω) στην μέση του ψησίματος.

3) Εντωμεταξύ ετοιμάζουμε την σάλτσα σερβιρίσματος, ανακατεύοντας σε ένα μπολ το ελαιόλαδο, το [ταχίνι Real & Honest](#), τον μαϊντανό, τον κόλιανδρο, το ξύσμα και τον χυμό λεμονιού, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

4) Μόλις ψηθούν τα streaks σερβίρουμε αμέσως με σπασμένα φουντούκια, τριμμένο τυρί της επιλογής μας και σως ταχινιού.