

# Naanbrood

Dit recept is voor 8 stuks, je kan het eenvoudig halveren als je dat wilt, maar dan hou je een open zakje gist over en ga je met minder naanbrood naar huis en dat zou je wel een jammer kunnen vinden... Terwijl het deeg in de oven staat te rijzen maken we de pindasoep.

## Ingrediënten

- 300 gram tarwebloem
- 125 ml warm water
- 100 gram Griekse yoghurt
- 50 gram roomboter (ongezouten)
- 1 zakje gedroogde gist (7 gram)
- 1 teentje knoflook (fijngesneden)
- 1 theelepel suiker
- 1 theelepel zout
- olie en (verse) koriander

## Bereiding

- In een klein kommetje meng je het warme water met de gist en een theelepel suiker tot het begint te schuimen (ca. 5 minuten).
- Doe de bloem in een ruime kom of keukenmachine met deeghaak en doe hierbij de gist, Griekse yoghurt en 1 eetlepel olie.
- Kneed dit met de keukenmachine of met de hand (ca. 10 minuten) tot een mooi stevig, zacht deeg en voeg halverwege het kneden een theelepel zout toe aan het deeg.
- Neem een ruime kom (of gebruik de kom waar je het deeg in hebt gekneet) en doe er een beetje olie in.
- Maak vervolgens een bal van het deeg, doe de bal in de kom en draai deze om zodat beide kanten bedekt zijn met olie.
- Dek de kom af met een vochtige theedoek en laat het deeg ca. 1 uur rijzen tot het deeg dubbel zo groot is.
- Na het rijzen verdeel je de bal deeg in 8 gelijke delen waarvan je 8 balletjes maakt.
- Druk de balletjes plat de met hand tot je een plat, rond broodje hebt met een diameter van ca. 15-18 centimeter. Indien nodig kun

je een beetje olie gebruiken om de broodjes met je vingers uit te rollen.

- Verhit een heel klein beetje olie in een koekenpan, doe daarin 1 broodje en wacht tot de bovenkant goed begint op te bollen. Draai dan het broodje om en bak zo beide kanten mooi goudbruin. Herhaal dit met de andere balletjes brood.
- Terwijl het brood aan het bakken is smelt je de boter en meng je hierdoor de fijngesneden knoflook.
- Na het bakken van de naan smeer je het direct in met de gesmolten boter en knoflook en garneer je het brood naar wens nog met een beetje verse koriander. Eet smakelijk!

# Pindasoep met taugé, citroengras en chili

Dit maken met zelfgemaakte kippenbouillon is natuurlijk het lekkerst, en hoewel een kippenbouillon binnen een uurtje klaar kan zijn hebben we daar op de avond niet echt de tijd voor. Dus brouw vooraf je eigen bouillon of neem blokjes of instant mee.

We moeten even kijken hoe het uitkomt qua timing, misschien dat we de pinda's eerst kunnen roosteren, daarna het deeg zetten en rijzen in de oven. Mocht dat niet lukken dan kunnen we de pinda's in een pan roosteren.

## Ingrediënten

- 1 witte ui, grof gesneden
- 1 grote tomaat, in blokjes
- 1 duimlengte gember, fijn gesneden (aanwezig)
- 1 stengel citroengras, in twee stukken gesneden (aanwezig)
- 1 grote zoete aardappel, geschild en in stukjes
- 2 tenen knoflook, geperst (aanwezig)
- 250 gram ongezouten pinda's
- 3 eetlepels pindakaas (aanwezig)
- 1 theelepel zout (aanwezig)
- 1,2 liter kippenbouillon
- 2 theelepels sambal oelek

Extra:

- 4 handjes taugé
- Koriander (naar smaak)
- 1 limoen, in 4 partjes

Pindasoep is een behoorlijk vullend gerecht, wat het een prima kandidaat voor een snel avondmaal maakt, zeker met een stukje naan eventueel wat komkommersalade.

Wil je dit recept liever vegetarisch?

Vervang de kippenbouillon dan door groentebouillon.

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 175 graden.
2. Leg de pinda's op een met bakpapier beklede bakplaat en rooster ze 15 minuten in de voorverwarmde oven.
3. Fruit de ui, de knoflook, de gember en de stengel citroengras in een laagje zonnebloemolie en voeg ook de sambal oelek toe.
4. Voeg daarna de stukjes tomaat samen met de zoete aardappel en de pindakaas toe. Laat even meebakken.
5. Voeg de kippenbouillon, het zout en 200 gram van de geroosterde pinda's toe en laat de bouillon koken tot de zoete aardappel gaar is.
6. Verwijder het citroengras voor je gaat mixen.
7. Mix de soep tot een gladde massa. Schep in kommen en werk af met een handje taugé, een paar blaadjes koriander extra van de pinda's. Serveer met een kwartje limoen.