

Menugang

Bijgerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

60 minuten

Benodigdheden

Kookplaten

Ingrediënten Erwtensoep

- 250 gram spliterwten
- 0,5 stuk knolselderij
- 2 uien
- 2 stuks winterpeen
- 1 kleine pastinaak
- 4 takjes tijm
- 2 laurierbladeren
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 liter groentebouillon (blokjes of poeder)
- 2 el. sambal (of naar smaak)
- peper en zout
- scheut olijfolie

Ingrediënten Flatbread

- 500 gram bloem
- 1 zakje bakpoeder (16 gram)
- 300 ml water
- 2 el olijfolie
- 1 tl zout

Bereidingswijze

Erwtensoep met een twist

1. Snijd de groenten in blokjes van ongeveer 1 centimeter,
2. Verwarm een flinke scheut olijfolie in de soeppan en bak de groenten glazig in 5 – 10 minuten
3. Voeg de spliterwten, tijm, laurier en de bouillon toe en breng aan de kook.
4. Laat de soep minimaal 30 minuten koken. De spliterwten zijn nu beetgaar. Na ca 2 uur koken vallen de erwten uit elkaar zoals een je een traditionele erwtensoep. Kies de variant die je lekker vindt.
5. Breng de soep op smaak met peper, zout en sambal

Flatbread

1. Doe de bloem in een grote kom en voeg het water, bakpoeder, olijfolie en zout toe.
2. Meng en kneed de ingrediënten goed. Na 5 -10 minuten kneden is het deeg soepel en elastisch. Laat het deeg 8 minuten rusten.
3. Verdeel het deeg in 12 gelijke delen en maak er bolletjes van.
4. Verhit een ruime koekenpan op stand 7 ²
5. Rol de bolletjes deeg zo rond mogelijk uit met de deegroller.
6. Bak ze aan beide zijden in een droge pan bruin en gaar.

TIPS

¹ Gebruik de teppanyaki grillplaat voor het bakken van het flatbread

² Gebruik de braadsensor van de inductieplaat. Stel in op stand 4