

Menugang

Bijgerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

40 minuten

Benodigdheden

Kookplaat

Stoomoven

Ingrediënten Flatbrad

- 300 gr. Bloem
- 30 gr. zachte boter
- 1 zakje gedroogde gist (7 gram)
- 150 gr Griekse yoghurt
- 30 ml. Water
- 1 tl. Bakpoeder
- 2 tl. Golden syrup
- 1 tl. Zout

Ingrediënten Garnering

- 1 stengel lente uit
- 2 el yoghurt
- 2 el cashewnoten
- olijfolie en zout naar smaak

Ingrediënten Mexicaanse bonenpuree

- 240 gr. Borlotti bonen, uitgelekt
- 1 st. limoen, rasp en sap
- 3 el. Olijfolie
- 1 teen knoflook
- 1/4 bos peterselie
- 1 tl. gerookte paprikapoeder
- 1 tl. (gemalen) komijn
- 1 el. chipotle salsa
- 1 tl. zout

Bereidingswijze

Flatbread

1. Doe alle ingrediënten voor het platbrood in een mengkom en maak een deeg met de broodhaak.
2. Maak 4 bolletjes en leg ze op een licht geoliede ovenplaat.
3. Laat het deeg ca. 30 minuten rijzen op de deegrijfsstand 1 in de oven.
4. Verwarm een pan voor op bak sensor stand 5.
5. Bestuif de deegbolletjes met een klein beetje bloem en druk de bolletjes plat tot ca. ½ cm dik.
6. Bak de platbroden tot goudbruin – met een klein beetje olie – aan allebei de kanten.

Bonenpuree

1. Doe alle ingrediënten – behalve de ‘garnering’ – in een maalmolen en maal daar een gladde puree van.
2. Breng de bonenpuree op smaak met eventueel wat extra zout, limoensap en/of olijfolie.
3. Schep de bonenpuree in een mooi schaaltje en garneer met ‘dotjes’ yoghurt, gebroken cashewnoten en de fijngesneden lente-ui.