

Menugang

Bijgerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

40 minuten

Benodigdheden

Kookplaat
Ovens

Ingrediënten Tzatziki

- 1 komkommer
- 300 g Griekse yoghurt *
- 1 el olijfolie
- 1 teentje knoflook
- citroensap van een halve citroen
- 5 takken dille
- peper & zout

* Gebruik voor de vegan versie plantaardige Griekse yoghurt en plantaardige boter.

Ingrediënten Naan brood

- 300 g bloem
- 30 g gesmolten boter *
- 1 zakje droge gist
- 150 g Griekse yoghurt *
- 30 ml water
- 2 tl Golden syrup
- 1 tl zout
- olie om in te vetten

Bereidingswijze

Tzatziki

1. Halveer de komkommer over de lengte en verwijder met een eetlepel de zaadlijsten.
2. Rasp de komkommer grof boven een zeef en besprenkel met een beetje zout.
3. Laat de komkommer minimaal 10 minuten uitlekken.
4. Verwijder de grove stelen van de dille en snijd de dille fijn.
5. Voeg de dille, zout, peper, citroensap, olijfolie en de zeer fijn gesneden knoflook aan de yoghurt.
Proef de yoghurtsaus en breng zo nodig verder op smaak.
6. Knijp het overvloedige vocht uit de komkommer en meng dit door het yoghurtmengsel. Zet tot gebruik apart.

Treacle Pudding custard

1. Doe alle ingrediënten voor het naanbrood in een mengkom en maak een deeg met de broodhaak.
2. Maak 4 bolletjes en leg ze op een licht geoliede bakplaat.
3. Laat het deeg 30 minuten rijzen ¹.
4. Verwarm een teppanyakiplaat op stand 9. ²
5. Bestuif de deegbolletjes met een klein beetje bloem en druk de bolletjes plat tot 0,5 cm dik.
6. Bak de naans tot goudbruin aan beide kanten. Gebruik een klein beetje olie op het deeg. ³
7. Draai de naanbroodjes om met een RVS spatel

Opmaken en serveren

Keuze 1: Snij of Scheur het naanbrood aan stukken en dip in de Tzaziki.

Keuze 2: Het Naanbrood insnijden als een envelope en vullen met de Tzaziki.

TIPS

¹ Gebruik de deegrijsstand van de (combi-stoom) oven.

² Koppel de combi- of flexzone en stel de braadsensor in op stand 5.

³ Vet de ongebakken naanbroodjes in met een beetje olie. Zo bakken de broodjes mooi bruin.
Giet geen olie op de teppanyakiplaat.