

Geroosterde wortel, met hoemoes van cannellini-boontjes kruidenolie en dukkah en verse pita broodjes

Menugang

Bijgerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

45 minuten

Benodigdheden

Kookplaten

Stoomovens

Ingrediënten

Pita's:

- 250 gr. bloem
- 1 zakje gist
- 150 ml. lauwwarm water
- ½ tl. Komijnzaad
- 1 tl. Zout
- 1 el. Olijfolie
- zonnebloemolie, om te bakken

Hoemoes van cannellini-boontjes:

- 1 blik cannellini-bonen (ca. 300 g),
- 3 tenen knoflook, gepeld
- 2 el. Tahin
- 1 el. Citroensap
- peper & zout naar smaak
- optioneel: wat extra olijfolie en/of water (als de hoemoes niet smeug genoeg is)

En na het roosteren:

- 1 tl. sumak en peper & zout

Kruidenolie:

- scheut olijfolie
- 1 à 2 teentje knoflook
- diverse kruiden, zoals peterselie, rucola, basilicum, dille, koriander
- sap & rasp van 1 limoen
- zout en peper naar smaak

Geroosterde wortel

- 1 tl. kaneel en vanillesuiker
- 2 winterpenen, in stukken gesneden
- 1 tl. Korianderzaad
- 3-4 el. Zonnebloemolie
- peper & zout

Dukkah

- 2 el. amandel(schaafsel)
- 1 el. Komijnzaad
- 1 el. Venkelzaad
- 1 el. Sesamzaad

Bereidingswijze

Pita deeg

1. Doe de bloem, gist, komijnzaad, water, zout en de olijfolie in de kom van de keukenmachine en meng met de deeghaak circa 8 minuten. Begin i.v.m. stuiven laag op stand 4, later kan het harder.
2. Smeer een ovenplaat licht in met wat olijfolie.
3. Haal het deeg uit de kom, verdeel het in 4 gelijke delen. Leg die als bollen op de ingevette bakplaat.
4. Schuif de ovenplaat 30 minuten in de oven op 'deegrijpsstand 1'.

Geroosterde wortel

1. Verhit een oven voor op 220 C grillen met circulatielucht.
2. Schil de winterwortel en snij in stukken van circa 1 cm.
3. Meng de wortelstukken in een bak met wat zonnebloemolie, korianderzaad en peper & zout. Doe ze vervolgens op een bakplaat met bakpapier.
4. Activeer de stoomstand 2 en rooster de wortels circa 20-25 minuten tot ze zacht en gekarameliseerd zijn.

Hoemoes van cannellini-boontjes

1. Pureer in de maalmolen de ingrediënten van de hoemoes met wat olijfolie tot een smeugige dip. Breng op smaak met peper & zout (en misschien nog kneepje citroensap).

Kruidenolie

1. Pureer de verse kruiden met de olie, knoflook, citroen en peper & zout kort in de maalmolen, of hak en meng met de hand in een kommetje. (Mag iets grof van structuur blijven: geen gladde pesto van maken.)

Dukkah

1. Rooster de ingrediënten in een koekenpan tot ze beginnen te geuren, dat duurt een paar minuten. Maal fijn in een maalmolen en breng op smaak met wat sumak en peper & zout.

Pita's bakken

1. Verwarm de teppanyaki-plaat (of pan) voor op de inductieplaat op vermogen stand 7 of met de temperatuur-baksensor op stand 4.
2. Strooi een klein beetje bloem op het werkblad en vorm met de hand ronde of ovale pita's van circa 1 cm. dik.
3. Sprenkel een laagje zonnebloemolie op de teppanyaki-plaat en bak de pita's 2-3 minuten per kant tot ze goudbruin en luchtig zijn. Eventueel een paar minuten afgaren in een voorverwarmde heteluchtoven op 150 C met stoomstand 1.

Serveren

1. Serveer de geroosterde wortel op de smeuijge hoemoes, dresseer met de kruidenolie en de dukkah. Eventueel nog een streepje extra olijfolie, zwarte peper en wat verse rucola.