

Menugang

Bijgerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

40 minuten

Benodigdheden

Stoomovens

Ovens

Kookplaten

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

Geroosterde worteldip

- 2 winterpenen, in stukken gesneden
- ½ blik kikkererwten (ca. 200 g), uitgelekt
- 1 tl korianderzaad
- Sap & rasp van ½ limoen
- ½ bos koriander, grof gehakt
- Olijfolie
- Zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

Pita deeg

1. Doe de bloem, gist, komijnzaad, water, zout en de olijfolie in de kom van de Mum keukenmachine en meng gedurende ca. 8 minuten op stand 4.
2. Smeer een ovenplaat licht in met wat olijfolie.
3. Haal het deeg uit de kom, verdeel het in ongeveer 4 gelijke delen en leg de bollen op de ingevette bakplaat.
4. Schuif de ovenplaat 30 minuten in de oven op 'deegrijstand 1'.

Worteldip

1. Verhit een oven voor op 4D Hete lucht, 200°C.
2. Meng de wortelstukken met wat olijfolie, korianderzaad en wat zout.
3. Rooster de wortels 25-30 minuten tot ze zacht en gekarameliseerd zijn.
4. Pureer in de maalmolen de geroosterde wortels met kikkererwten, limoenrasp & sap, koriander, peper, zout en wat olijfolie tot een smeuge dip.

Pita's bakken

1. Verwarm de tepanyaki plaat (of pan) voor op de inductieplaat met de 'braadsensor' stand 4.
2. Strooi een klein beetje bloem op het werkblad en vorm met de hand ronde of ovale pita's van circa 1 – 2 cm dik.
3. Sprenkel een laagje zonnebloemolie in de teppanyaki plaat (pan) en bak de pita's ca. 2-3 minuten per kant tot ze goudbruin en luchtig zijn.

Serveren

1. Serveer de warme pita's met de geroosterde worteldip en eventueel extra olijfolie en koriander.