



Naan (Bolani)

Voor 1 persoon

Bereidingstijd: 15 + 5 + 15 minuten



Ingrediënten

- 70 gram bloem
- ¼ tl zout
- 30 ml lauw water
- ½ el gehakte koriander
- ½ el knoflook korrels
- ¼ tl (zwarte) peper
- 1 ½ el olijfolie

Vorbereiding 1

Doe de bloem en het zout in een ruime kom en meng. Voeg het water geleidelijk toe en kneed tot het een soepel deeg is. Zet opzij en laat het deeg 15 minuten rusten.

Verhit ½ el olie op een matig vuur. Voeg de koriander en de knoflook toe. Bak ongeveer 5 minuten. Voeg de peper en een snufje zout toe. Schep het mengsel in een kommetje en laat afkoelen.

Vorbereiding 2

Als het deeg lang genoeg heeft gestaan: Bestuif een gladde snijplank met bloem. Rol op de plank twee balletjes van het deeg. Dek de plank af met een theedoek en laat ten minste 5 minuten staan.

Bereiding

Bestuif de plank eventueel nog wat extra. Rol de deegballetjes met een deegroller uit tot twee dunne cirkels. Schep in het midden van elke cirkel de helft van de afgekoelde vulling. Strijk uit over de cirkel. Vouw het deeg dubbel (tot een halve cirkel) de duw de randen goed aan.

Verhit 1 el olie in een ruime koekenpan. Bak de twee halve cirkels aan beide kanten goudbruin.

En Klaar is Kees

Tip

Niet alleen voor bij een curry, maar kan ook gegeten worden met een yoghurt dip.