

Turks platbrood uit de koekenpan met lepelsalade

Ingrediënten

voor het platbrood

200 g speltmeel, plus extra om te bestuiven

1 theelepel bakpoeder

200 g Griekse yoghurt, of 150 ml warm water

voor het beleg

2 rode uien

3 rode paprika's

2 eetlepels olijfolie

1 theelepel gedroogde Turkse chilivlokken

1 groene chilipeper

een kleine bos munt

voor de salade

1 rode ui

1 citroen

5 rijpe tomaten

een kleine bos munt

een kleine bos bladpeterselie

1 eetlepel sumak

1 theelepel harissa of Turkse chilipasta

2 eetlepels granaatappelmelasse

extra vergine olijfolie

Bereiden

- Zet alle ingrediënten klaar.
- Doe alle ingrediënten voor het platbrood in de kom van een keukenmachine en mix met de pulseknop tot er een deegbal ontstaat.

- Als je geen keukenmachine hebt, kun je dit in een kom doen, begin aanvankelijk met een vork en daarna met de handen; het duurt wel iets langer.
- Bestuif een schoon werkvlak met speltmeel en stort het deeg erop. Kneed het een paar minuten tot het een samenhangend mengsel is.
- Dit is een recept voor platbrood, dat hoef je niet lang te kneden.
- Leg het deeg in een met bloem bestoven kom en zet er een bord op.
- Laat het deeg 10-15 minuten rijzen en ga intussen verder met het recept. Het deeg rijst niet zoals ander deeg, maar wordt wel een fractie luchtiger.
- Verhit voor het beleg een koekenpan op halfhoog vuur.
- Snijd de uien en rode paprika's fijn en doe ze met 1 eetlepel olie in de pan.
- Smoor alles 10 minuten op halfhoog vuur tot ui en paprika zacht en geurig zijn en roer de chilivlokken erdoor.
- Hak de groene chilipeper en de munt fijn en doe ze met de laatste eetlepel olie in de pan.
- Neem de pan van het vuur en breng goed op smaak met zout en peper.
- Maak de salade. Snipper de ui heel fijn en doe hem in een kom met het sap van ½ citroen en een flinke snuf zout.
- alles goed met de hand en laat intrekken.
- Hak de tomaten grof en snijd de kruidenblaadjes fijn.
- Doe ze in een kom met de specerijen, granaatappelmelasse en de in citroensap ingelegde rode ui.
- Breng op smaak met zout en peper en voeg nog een scheutje citroensap en royaal olijfolie toe, zorg dat de

smaken in balans zijn.

- Terug naar het platbrood. Zet een grote koekepan of grillpan (van ca. 22-24 cm doorsnee) op halfhoog vuur.
- Bestuif het werkvlak en de deegroller met speltmeel, verdeel het deeg in 4 gelijke stukken.
- Klop het deeg met de vingers dunner uit en rol ten slotte elke deeglap met de deegroller uit tot een 2-3 mm dikke cirkel van 20 cm doorsnee.
- Bak als de pan heet is elk platbrood 1-2 minuten aan elke kant tot het licht gezwollen is en keer het halverwege met een tang om.
- Bestrijk het nog hete brood met het ui-chilipepermengsel, en serveer het meteen met enkele lepels salade erop.
-

Dit recept komt uit

Anna Jones, Een nieuwe manier van koken, Fontaine uitgevers, ISBN 9789059566828