

**Juli 2019**

**Thema vakantie**

Naanbrood met humus

\*\*\*

Ananascake



## Naanbrood (8 stuks)

### Ingrediënten:

- 400 gr. Zelfrijzend bakmeel
- 300 gr. Volle yoghurt
- 7 gr. Zout



### Kruidenolie:

- 100 ml. Olijfolie
- 1 teentje knoflook
- 2 tl. Za'atar
- Peper en zout



### Bereidingswijze:

Kneed een soepel deeg van het zelfrijzend bakmeel met de yoghurt en het zout.

(In plaats van zelfrijzend bakmeel kun je ook 400 gr. bloem + 11 gr. bakpoeder gebruiken.)

Het deeg is goed als het lekker elastisch en iets plakkerig aanvoelt.



Verdeel het deeg in 8 gelijke stukken.

Rol ieder stuk uit op een met olie ingevet keukenblad of leg er een velletje bakpapier onder. Zo voorkom je dat het blijft plakken. Rol het deeg uit tot het goed plat is.



Laat intussen een grillpan goed heet worden. Hoe heter hoe beter.

Maak een kruidenolie door de olijfolie te mengen met een geperst teentje knoflook en de za'atar.

Breng het extra op smaak met wat peper en zout.

Leg een lapje deeg in de hete grillpan en bestrijk het platbrood met de kruidenolie. Gebruik hiervoor een kwastje.



Bak het naanbrood in ongeveer 2 tot 3 minuten per kant goudbruin en draai het dan om.

Bestrijk de ander kant ook met de kruidenolie.

Nadat je andere zijde ook een minuut of 2 gegrild hebt is je naanbrood klaar.

Het is het lekkerste om het naanbrood meteen op te eten.

Heb je wat over dan kun je het echter ook heel goed invriezen.

Voor gebruik even toasten in je tosti-ijzer en je broodje is weer heerlijk vers.



## Humus

### **Ingrediënten:**

- 400 gram kikkererwten (in pot, uitgelekt)
- 2 eetlepels tahin sesampasta
- 2 teentjes knoflook
- 1 citroen
- 3 eetlepels olijfolie extra vierge
- 1 theelepel zout
- ½ theelepel milde paprikapoeder

### **Bereiding:**

1. Snijd de knoflookteentjes fijn.
2. Pers de citroen uit.
3. Bewaar 2 eetlepels kikkererwten voor de garnering. Pureer de overige kikkererwten samen met de knoflook, citroen, tahin, het zout en 5 eetlepels water met een staafmixer glad.
4. Schep de humus in een platte schaal en strijk de bovenkant mooi glad.
5. Besprenkel met de olijfolie.
6. Strooi er de apart gehouden kikkererwten over en de paprikapoeder.

## Ananascake

### Ingrediënten:

- 4 kopjes of 200 gr. tarwemeel
- 200 gr. boter of margarine
- 1,5 kopje suiker
- 1 blik ananasplakken op siroop
- ½ kop ananassap
- 4 eieren
- 1 kop witte suiker (voor de karamel)
- Marasquin kersen (kersen op siroop)
- 1 el. bakpoeder



Gebruik een ronde bakvorm van 24 cm (10") doorsnede

### Bereidingswijze karamel:

1. Doe de witte suiker en een kopje siroop van de ananas uit blik bij elkaar in een pannetje.
2. Kook dit tot het gekarameliseerd is.
3. Voeg dit een de bakvorm het strijk de vorm helemaal in tot boven aan de rand.
4. Laat dit geheel afkoelen.

### Bereidingswijze cakebeslag:

1. Scheid de eiwitten van de dooiers en klop de massa stijf.
2. Klop de boter met de suiker en voeg de eidooiers één voor één toe.
3. Voeg de gezeefde bloem en het bakpoeder toe en roer opnieuw terwijl je de ½ kop ananassap toevoegt.
4. Voeg, nadat alles goed gemengd is, het eiwit toe en meng het opnieuw tot een gelijkmatig beslag.

### Bereiden cake:

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Smeer de ananasschijven in met boter en leg ze in de bakvorm (de boter voorkomt dat de ananas aan de bodem blijft plakken).
3. Verdeel de kersen in de gaten van de ananasschijven.
4. Voeg het cakebeslag toe en verdeel dit.
5. Bak de cake ongeveer 45 minuten op 200 – 220 graden in het midden van de oven.
6. Controleer eventueel met een mes of prikker of er nog deeg blijft plakken.
7. Mocht er nog deeg blijven plakken is het niet gaar van binnen en moet je het wat langer in de oven laten .
8. Laat de cake afkoelen. Zet 'm daarna ondersteboven en verwijder de vorm. Zo heb je de mooie gekarameliseerde ananas met kersen bovenop.