



Platbrood met kikkererwtenpesto

4 stuks

🕒 40 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 ¼ tl sumak + extra om te bestrooien
 - 🍴 rasp en sap van 1 bio limoen
 - 🍴 3 sjalotten in flinterdunne ringetjes
 - 🍴 ± 30 g munt blaadjes geplukt
 - 🍴 ± 30 g koriander blaadjes geplukt
 - 🍴 3 el extra vergine olijfolie
 - 🍴 basilicumblaadjes voor erbij
- voor de kikkererwtenpesto**
- 🍴 50 g bladpeterselieblaadjes
 - 🍴 50 g geroosterde amandelen gehakt
 - 🍴 1 teen knoflook geperst
 - 🍴 rasp en sap van 1 bio citroen
 - 🍴 125 ml extra vergine olijfolie
 - 🍴 400 g kikkererwten, afgespoeld en uitgelekt (1 blik)
- voor het platbrood**
- 🍴 480 g zelfrijzend bakmeel gezeefd
 - 🍴 1 tl fijne kristalsuiker
 - 🍴 320 g Griekse yoghurt
 - 🍴 extra vergine olijfolie om te bestrijken

MATERIAAL: keukenmachine,

ZO MAAK JE HET:

1. Mix voor de kikkererwtenpesto de peterselie, amandelen, knoflook, de citroenrasp en het -sap en de olijfolie in de keukenmachine tot een gladde pesto.
2. Voeg driekwart van de kikkererwten toe en mix ze met de pulseerknop erdoor, zodat je een grove pesto krijgt.
3. Doe over in een kom en voeg zout en peper naar smaak toe.
4. Meng voor het platbrood het zelfrijzend bakmeel met de suiker en een snufje zeezoutvlokken in een kom. R
5. oer met een vork de yoghurt erdoor.
6. Breng het deeg over op een licht met meel bestoven werkvlak en kneed het ± 5 minuten flink door zodat het soepel wordt.
7. Laat afgedekt 30 minuten rusten.
8. Meng in een kom de sumak, de limoenrasp en het -sap, de sjalotten en kruiden met de olie en wat zout en peper.
9. Halveer het deeg en rol elke portie uit tot een groot ovaal van ± 40x17 cm en 2 mm dik of maak 4 kleinere als je grillpan klein is.
10. Bestrijk de deeglappen aan beide kanten met olijfolie en bestrooi met zout en peper.
11. Verhit je grillpan op hoog vuur.
12. Gril de platbroden aan de ene kant 1-2 minuten tot ze kleuren.
13. Keer ze en gril ze in 1-2 minuten goudbruin en gaar.
14. Beleg ze met de pesto en kruidensalade en strooi er nog wat sumak, kikkererwten en basilicum over.



Bron: deliciousmagazine.nl