Indiase wortelsoep met zelfgebakken naan

Ingrediënten wortelsoep (voor 2 personen)

* 3 tenen knoflook
* 6 middelgrote winterwortels
* 2 bosuitjes
* 0,25 bosje koriander
* 2 eetlepels rode currypasta
* 2 theelepels kurkuma
* 2 theelepels komijnpoeder
* 650 ml water
* 200 ml kookroom
* 125 ml crème fraîche
* 2 groentebouillonblokjes
* olijfolie

Bereiding wortelsoep

1. pel en snijd of pers de knoflook fijn
2. schil en snijd de winterwortels in blokjes
3. verhit een scheutje olie in een soeppan en
4. fruit de knoflook, de kurkuma en de komijnpoeder ongeveer 1 minuut
5. zet hierbij het vuur niet te hoog zodat de knoflook niet verbrand (bitter!)
6. voeg de winterwortels toe en bak deze 2 à 3 minuten mee
7. voeg dan het water, de bouillonblokjes, de currypasta en de kookroom toe
8. breng het geheel aan de kook en
9. kook de winterpenen in ongeveer 10 minuten gaar
10. pureer daarna de soep met een staafmixer
11. snijd de koriander en de bosuitjes fijn en
12. roer deze op ’t laatst door de soep
13. serveer de soep met een dot crème fraîche en strooi er nog wat korianderblad overheen

Ingrediënten naan

* 150 gram bloem
* 0,25 eetlepel bakpoeder
* 80 ml water
* 1 eetlepel yoghurt
* 0,5 theelepel venkelzaad
* 0,5 theelepel komijnpoeder
* 1,5 eetlepel knoflookolie
* 0,5 eetlepel sesamzaad
* 0,5 takje rozemarijn

Bereiding naan

1. meng in een kom de bloem met de bakpoeder, het water, de yoghurt, het venkelzaad, de komijnpoeder, een halve eetlepel knoflookolie en een snufje zout
2. kneed dit alles tot een soepel deeg
3. verdeel het deeg in drie of vier stukken
4. rol elk stuk deeg uit tot een dunne plak en
5. bestrijk de plak aan beide kanten met een deel van de resterende knoflookolie
6. verwarm een koekenpan voor zònder boter of olie erin
7. bak het brood aan elke kant ongeveer 3 à 4 minuten
8. breek als laatste de rozemarijn in stukjes en
9. strooi het over het brood

smullen maar 😊