Indiase wortelsoep met zelfgebakken naanbrood

Ingrediënten wortelsoep

* 3 tenen knoflook
* 5 à 6 middelgrote winterwortels
* 2 theelepels kurkuma
* 2 theelepels komijnpoeder
* 2 eetlepels rode currypasta
* 0,6 à 0,7 liter water
* 200 ml kookroom
* 125 ml crème fraîche
* 2 groentebouillonblokjes
* 2 à 3 bosuitje
* olijfolie
* 0,25 bosje koriander

Bereiding wortelsoep

* pel en snijd de knoflook fijn
* schil en snijd de winterwortels in blokjes
* verhit een scheutje olie in een soeppan en fruit de knoflook, kurkuma en komijnpoeder ongeveer 1 minuut
* voeg de winterwortels toe en bak deze 2 à 3 minuten mee
* voeg het water, de bouillonblokjes, de currypasta en de kookroom toe
* breng het geheel aan de kook en kook de winterpenen in een minuut of tien gaar
* pureer dan de soep met een staafmixer
* snijd de koriander en de bosuitjes fijn en roer deze door de soep
* serveer de soep met een dot crème fraìche en strooi er wat korianderblad overheen

Ingrediënten naanbrood (3 broodjes)

* 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 naanbrood

* verwarm de koekenpan voor
* meng in een kom de bloem met bakpoeder, water, yoghurt, venkelzaad, komijnpoeder, een derde van de knoflookolie en een snufje zout
* kneed dit alles tot een soepel deeg
* verdeel het deeg in drie stukken
* rol elk stuk deeg uit tot een dunne plak en bestrijk dit aan beide kanten met de olie
* bak het naanbrood aan beide kanten 3 à 4 minuten in de koekenpan
* breek de rozemarijn in grove stukken en strooi het over het brood

smullen maar 😊