Indiase wortelsoep met zelfgebakken naanbrood

Ingrediënten wortelsoep (voor 2 personen)

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

Bereiding wortelsoep

1. pel en snijd de knoflook fijn
2. schil en snijd de winterwortels in blokjes
3. verhit een scheutje olie in een soeppan en fruit de knoflook, kurkuma en komijnpoeder ongeveer 1 minuut
4. voeg de winterwortels toe en bak deze 2 à 3 minuten mee
5. voeg het water, de bouillonblokjes, de currypasta en de kookroom toe
6. breng het geheel aan de kook en kook de winterpenen in een minuut of tien gaar
7. pureer dan de soep met een staafmixer
8. snijd de koriander en de bosuitjes fijn en roer deze door de soep
9. 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

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

smullen maar 😊