



Hapjes

## **Knoflook flatbread met geroosterde auberginedip**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

175 milliliters water (warm)  
7 gram gist (instant)  
275 gram bloem  
2 eetlepels rozemarijnblaadjes (fijngehakte)  
2 lookteentjes (geraspt)

### **Voor de topping**

2 aubergines (kleine)  
100 gram hummus  
2 theelepels honing  
1/2 citroen (het sap)  
handvol rucola  
1/2 granaatappel  
1 eetlepel sesamzaad (geroosterde)  
3 eetlepels munt (fijngehakt)  
1/2 theelepel cayennepeper  
1 lookteentje (geperst)  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Meng de gist onder de bloem. Voeg de rozemarijn, look en het zout toe en schep om. Maak een kuiltje in het midden van de bloem en giet er 2 el olijfolie en het warme water in. Kneed tot een soepel deeg. Vorm een bal van het deeg en leg in een ingevette kom. Dek de kom af met een keukenhanddoek en laat 1 uur op kamertemperatuur rijzen.

Verwarm de grill van de oven. Prik de aubergines hier en daar in met een vork. Leg ze in een ovenschaal en zet ze 50 minuten in de oven. Keer regelmatig om tot het vel zwart geblakerd is. Laat de aubergines afkoelen, snij ze door, schep er het vruchtvlees uit en laat in een zeef uitlekken. Hak het vruchtvlees daarna grof en meng er de munt, hummus, citroensap, look, honing en cayennepeper onder. Zet koel.

Bestuif het aanrecht met bloem en kneed er het flatbreaddeeg nog een keer op uit. Verdeel het deeg in 8 porties. Rol elke portie uit tot een dunne lap. Bak de flatbreads in olie in 2 minuten per kant goudbruin.

Besmeer elke flatbread met de dip, bestrooi met de granaatappelpitjes en werk af met de sesamzaadjes en de rucola.

## Keukenbenodigdheden

Oven

