



FLATBREAD VENKELZAAD & TZATZIKISAUS

FLATBREAD

- 1KG BLOEM
- 30 GR BAKPOEDER
- 30 GR ZOUT
- 30 GR VENKELZAAD
- 600 ML VOLLE YOGHURT

TZATZIKI

- 1 KOMKOMMER
- 1 KNOFLOOKTEEN
- 100 GR FETA
- 250 GR GRIEKSE YOGHURT
- 1 EL WITTE WIJNAZIJN
- 1 EL OLIJFOLIE
- ZOUT&PEPER

Bereiding Flatbread venkelzaad

1. Meng de bloem met het zout en bakpoeder en voeg vervolgens de yoghurt toe. Knead tot het een mooie gladde bol deeg is.
2. Verdeel het deeg in 10 gelijke stukken.
3. Verwarm de pan voor op laag vuur.
4. Rol de 10 bolletjes deeg uit met een deegroller tot een dikte van een halve centimeter.
5. Bestrooi de flatbreads aan beide kanten met venkelzaad en druk dit iets aan.
6. Leg de voorverwarmde pan vol met de flatbreads, bak iedere kant ongeveer 2,5 minuut tot deze mooie goudbruine plekken hebben en leg ze op een houten plank.

Bereiding Tzatzikisau

1. Rasp de komkommer in een vergiet die in een kom staat. Bestrooi de komkommer met zout en laat dit 5 minuten staan.
2. Verkruiemel de feta boven de yoghurt en pers hierboven de knoflook uit.
3. Druk met een lepel het overtollige vocht uit de komkommer en meng de komkommer samen met de yoghurt.
4. Meng de olijfolie en witte wijnazijn met de yoghurt en breng verder op smaak met zout en peper.
5. Besprenkel vlak voor het serveren met olijfolie en bestrooi met extra peper.

Presentatie

Serveer de flatbreads samen met de tzaziki, salade en pork belly.



TZATZIKISALADE

KOMKOMMER, VENKEL, RADIJS

SALADE

- 3 KOMKOMMER
- 1 VENKEL
- 8 MUNT TAKJES
- 3 DILLE TAKJES
- 1 LIMOEN
- 4 RADIJZEN
- 2 EL OLIJFOLIE
- ZOUT&PEPER

Bereiding Tzatzikisalade

1. Verwijder de schil van de komkommers met een dunschiller en snijd de komkommer doormidden.
2. Maak met de dunschiller linten van de komkommer tot aan de zaadlijst. Draai met regelmaat de komkommer zodat je eindigt met een vierkant blokje en leg de linten in een schaal.
3. Halveer de venkel, snijd de onderkant eraf en verwijder het hart.
4. Leg de venkel plat neer en snijd deze vervolgens zo dun mogelijk in halve ringen met de mandoline. Doe de gesneden venkel bij de komkommer in de schaal.
5. Haal de munt en dille van de takjes, snijd deze ragfijn en doe bij de salade.
6. Rasp de groene schil limoen boven de salade en pers vervolgens de helft van de limoen hierboven uit.
7. Snijd de radijs in zo dun mogelijke plakjes en voeg toe aan de salade.
8. Meng de salade en breng op smaak met zout, peper, olijfolie en eventueel nog wat limoensap.

Presentatie

Serveer de salade en tzatziki met de flatbreads en pork belly uit de oven. Eet smakelijk!



PORK BELLY UIT DE OVEN

1.5 KG PORK BELLY
OLIJFOLIE
ZOUT & PEPER (GROF)
4 KNOFLOOKTENEN
1 TL CHILI RINGEN
(GEDROOGD)
1 TL SZECHUAN
PEPERKORRELS
2 STERANIJS HEEL
4 TL GEMBERSIROOP
4 TL HONING
75 ML SOJASOUS
2 TL RIJSTAZIJN
200 ML KIPPENBOUILLON
100 ML DROGE SHERRY
4 BOSUIEN

Bereiding Pork belly

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Verwarm een braadslee of ovenvaste pan voor met een beetje olijfolie zodat deze goed heet is voordat het vlees erin gaat.
3. Bestrooi het vlees met zout en peper en druk dit een beetje aan. Braad nu het vlees rondom goudbruin in 5 – 10 minuten.
4. Verwijder het vel van de knoflook en snijd in dunne plakjes.
5. Voeg de knoflook, chili ringen, Szechuan peperkorrels, steranijs, gembersiroop en de honing toe en verhit dit nog ongeveer 2 minuten tot de honing begint te karamelliseren.
6. Voeg de sojasaus, rijstazijn, kippenbouillon en sherry toe, breng het aan de kook en laat dit ongeveer één minuut doorkoken.
7. Plaats de braadslee/pan voor ongeveer een uur in de oven. Draai na een half uur het vlees zodat de andere kant ook gekleurd wordt.
8. Haal de braadslede uit de oven en haal het vlees uit de saus. Kook de saus ongeveer 5 minuten tot de saus wat dikker is geworden. Doe uiteindelijk het vlees terug in de saus.

Presentatie

*Snijd de bosuien in dunne ringen
en strooi over de pork belly.
Serveer samen met de tzatziki,
salade en flatbread*