

# recepten



Deze keer een gemakkelijk recept voor het Indiase brood naan en een té lekker recept voor Millionairs Shortbread. Pas op, want ook de mensen zonder coeliakie zullen er niet af kunnen blijven!

**Reacties, vragen en foto's zie ik weer graag in mijn mailbox verschijnen:**  
**bakadvies@glutenvrij.nl**

#### TEKST EN FOTO'S

*Jeandrine Kastelein*  
Zie ook [glutenvrij.nl/recepten](http://glutenvrij.nl/recepten)

## Naan

200 gram witte broodmix of bakmix

8 gram bakpoeder

half theelepeltje, glutenvrij bakkerszout

150 gram volle yoghurt

#### Kruidenolie:

50 gram olijfolie

klein teentje knoflook, uitgeperst

1 theelepel za'atar of andere gedroogde

kruiden naar smaak (glutenvrij)

peper en zout naar smaak

Voorts een grillpan, siliconenkwastje en plastic folie.

#### Deeg:

• Meng broodmix, bakpoeder en zout in een kom.

• Weeg de yoghurt er bij en meng met een vork tot er grove kruimels ontstaan.

• Kneed het deeg verder met de hand tot een soepele deegbal die nog een beetje plakkerig is.

Verdeel het deeg in 8 stukken voor kleine broodjes, in 4 stukken voor grote.

Verhit de grillpan tot deze goed heet is. Meng de ingrediënten voor de glutenvrije kruidenolie.

• Druk een bolletje deeg uit tussen twee lagen plasticfolie tot het een doorsnede heeft van ongeveer 10-12 cm (voor kleine broodjes).

• Leg het deegplakje in de grillpan en bestrijk de bovenkant met wat kruidenolie.

• Laat het broodje een paar minuten bakken.

• Keer om en bestrijk het broodje weer met kruidenolie, laat ook deze kant een paar minuten bakken.

• Eet de broodjes vers of doe ze de volgende dag even in de broodrooster.

