

Ingrediënten voor 4 personen

400 gram zelfrijzend bakmeel
300 ml yoghurt 1 theel.
gedroogde rozemarijn 4 eetl.
olijfolie 1 teentje knoflook 1
handje verse koriander 1 handje
verse peterselie grof zeezout

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Platbrood met kruidenolie

/

Hulpmiddelen

Barbecue

Bereidingswijze

Meng het bakmeel met de yoghurt, rozemarijn en 1 theelepel zout en kneed tot een glad deeg. Verdeel het deeg in 8 bolletjes en druk deze plat. Meng in een keukenmachine de olie met de knoflook, koriander, peterselie, zout en peper. Voeg eventueel een scheutje water toe. Leg de broodjes aan de zijkant van de barbecue en bak ze in 6-10 minuten knapperig en gaar. Bestrijk de broodjes met de kruidenolie en besprenkel met zeezout.