

Recept van Asha voor de Roti en de aardappelen in jus : ↓

Ingrediënten:

- * 1,5 kilo zelfrijzend bakmeel
- * 1 kilo aardappels
- * 2 uien
- * ongeveer 10 gram Madame Jeanette
- * 3 tenen knoflook
- * 750ml lauwarm water
- * vloeibare boter
- * tomatenpuree



To do:

- ① Knead het zelfrijzend bakmeel met lauwarm water, steeds beetje bij beetje toevoegen.
- ② Knead door tot je een mooie deegbal krijgt.
- ③ Laat de deegbal rijzen onder een theedoek op een warme plek, ongeveer 45 minuten
- ④ Schil de aardappels en snijd ze doormidden
- ⑤ Kook de aardappels net beetgaar (iets korter koken dan 20-30 min, als je erin prikt met een vork moeten ze van je vork afglijden)
- ⑥ Als ze net beetgaar zijn, (**let op hou het afgietwater apart**) dan giet je ze af en doe je de helft ervan in een schaal om af te koelen. De andere helft gebruik je om de aardappels met jus te maken. Doe ze terug in de kookpan met het afgietwater en voeg grof gesneden ui en knoflook eraan toe. Voeg ook een blikje tomatenpuree hieraan toe. Kook gaar.
- ⑦ Als de andere helft van de aardappels zijn afgekoeld ga je ze fijnstampen tot puree
- ⑧ Snijd de uien, knoflook en de M.J. en voeg naar smaak toe aan de aardappelpuree
- ⑨ Verwarm nu de vloeibare boter in een koekepan
- ⑩ Nu ga je het rotideeg samenvoegen met de aardappelpuree dit doe je door van het rotideeg een schaalte te maken en daarop de aardappelpuree te leggen, nu vouw je de randen van het schaalte als een kadoetje naar binnen (zie uitleg video)
Zo maak je dus bollen en die leg je op een bebloemd aanrecht klaar, rol ze uit als een pannenkoek.
Let op! ; niet teveel in één keer maken...je hebt tijdens het roti bakken tijd om ze te maken, dus doe er eerst 6 ofzo.. en dan tijdens het bakken maak je de rest, maar dit is misschien meer voor de geofende thuishok.
Als je het makkelijk vind kun je dit ook samen met je partner doen, de één maakt de bollen en rolt de pannenkoek en de ander bakt de roti! Leuk werkje ook met kids!

- ⑪ De vloeibare boter is nu warm, leg nu de eerste rotipannenkoek in de pan, en draai 1 keer rond!
- ⑫ Laat hem rustig bakken en flip dan de rotipannenkoek en herhaal dit 1 keer.
- ⑬ Bak zo alle rotipannenkoeken!
- ⑭ Eet alles zo samen met de pompoen de kip en de aardappelen in jus !

Variatie tips:

1: Kook een zakje gesneden snijboontjes, en voeg daar knoflook en ui aan toe en kruid naar smaak!

2: Maak ook nog een lekkere komkommersalade erbij, snijd een hele komkommer in schuine stukken, snijd 1 rode ui in ringen, voeg een schep suiker, 1 gesneden ringetje Madame Jeanette, 10 pimentkorrels toe en een scheut gele azijn, roer goed door elkaar en smullen !

Dit alles smaakt het lekkerste met een glaasje echte Fernandes!! Maar ja dat vinden wij... 😊😊😊

