



BROODPLANKJE

Ingrediënten:

- Vers desembrood

Ingrediënten gefrituurd platbrood:

- 1 zak flatbread
- za'atar
- koolzaadolie voor frituren

Ingrediënten toum:

- 1 bol knoflook
- 1 theelepel zout
- rasp en sap van 1 biologische citroen
- ongeveer 150 ml koolzaadolie

Ingrediënten Labne:

- 1,5 liter frizure boerenyoghurt
- 1 theelepel zout
- ½ teentje knoflook
- za'atar
- koolzaadolie

Ingrediënten koolzaadolie:

- 2 deciliter koolzaadolie
- 3 teentjes knoflook
- 10 gram peterselie
- peper & zout



BEREIDING

Breek het Arabic bread in stukken en bak vervolgens krokant en goudgeel in de koolzaadolie. Bestrooien met wat zout en za'atar.

Pel de teentjes knoflook om de toum te maken en hak met 1 theelepel zout fijn. Rasp de citroen en pureer met een staafmixer de teentjes knoflook met het citroenrasp, citroensap en net zoveel olie in een dun straaltje tot je een mayo achtige dikte hebt.

Meng voor de labne de yoghurt met het zout en laat in een schone theedoek in een zeef een nachtje uitlekken tot een stevige labne. Rasp de knoflook fijn en meng door de labne. Bestrooi de labne voor het serveren eventueel met wat za'atar en druppel er wat lekkere olie over.

Hak voor de koolzaadolie-dip de teentjes knoflook en peterselie fijn en meng dit door de koolzaadolie.

Een tip van Sharon: Serveer het broodplankje met Flevo pils van Brouwerij Stijl uit Almere. Dit biertje is gemaakt met oud brood. Hoe passend!