

Flatbread en gerookte kipfilet, koriander en granaatappel



Ingrediënten

- 225 g Pur Natur verse kaas natuur
- 1 el olijfolie
- 250 g bloem
- 8 g bakpoeder
- 1 tl zout
- 1 tl gedroogde oregano

Afwerking

- 200 g gerookte kipfilet
- Handvol koriander
- 225 g verse kaas
- Peper en grof zout
- Olijfolie
- ½ granaatappel (pitjes)

Bereidingswijze

Meng voor het flat bread, de verse kaas met de bloem, bakpoeder, oregano en zout. Kneed tot een soepel deeg. Indien het deeg teveel plakt voeg je wat extra bloem toe. Verdeel het deeg in 4 delen en kneed elk deegbolletje nog eens goed. Rol plat uit.

Verhit een pannenkoekenpan en bak om beurt de vier flat breads aan beide kanten krokant. Zet het vuur een beetje zachter en laat de broodjes enkele minuten verder garen in de pan.

Leg het flatbread op borden, werk af met de rest van de verse kaas, wat gerookte kipfilet, olijfolie, peper en grof zeezout. Strooi er de koriander en granaatappelpitjes over en serveer.