1. **Naan met huisgemaakte walnoten-paprikadip**

Recept door food blogger Inneke De Kimpe (instagram.com/inneke\_de\_kimpe)



**ingrediënten   
  
voor 12 naanbroodjes**

* 500 g Mix voor naan
* 280 ml water (kamertemperatuur)
* 25 ml olijfolie
* Gedroogde tijm
* Strooi bij het bewerken van je deeg steeds bloem over het werkvlak/deegrol/deeg

**voor de paprikadip**

* 1 bokaal gegrilde paprika’s
* 1 teen look
* 30 g walnoten
* 1 el olijfolie
* ½ tl kaneel
* ½ tl korianderpoeder
* ½ tl komijn
* Peper en zout

**voor de afwerking**

* Enkele takjes platte peterselie en enkele walnoten

**bereiding**

**maak het naanbrood**

1. Voeg mix, water en olie samen en kneed 5 minuten tot een soepel deeg met de hand of met een keukenrobot.
2. Bedek het deeg met een keukenhanddoek. Laat 60 minuten rijzen op kamertemperatuur. Verdeel het deeg in 12 stukken en bol op. Laat 10 minuten afgedekt rijzen op kamertemperatuur.
3. Rol de deegbollen uit tot een ovaal (12 cm x 18 cm). Strooi wat tijm over het deeg. Zet een antikleefpan op een middelhoog vuur. Bak elke naan aan beide zijden goudbruin.
4. Snijd elke naan in driehoekjes.

**maak de paprikadip**

1. Mix alle ingrediënten in de blender tot een smeuïg geheel.
2. Doe in een leuk kommetje en werk af met de platte peterselie en enkele walnoten.
3. **Blini’s met huisgemaakte avocadocrème, gerookte zalm en mango**Recept door food blogger Inneke De Kimpe (instagram.com/inneke\_de\_kimpe)



**voor 12 blini’s**

* 125 g Mix voor blini (1/4 van zakje)
* 220 ml halfvolle melk (kamertemperatuur)

**voor de avocadocreme**

* 1 avocado
* Sap van 1/2 citroen
* Lookpoeder
* 1 lente-ui
* Peper en zout

**voor de afwerking**

* 150 g gerookte zalm
* 1/2 mango
* Enkele takjes platte peterselie
* Peper

**bereiding**

**maak de blini’s**

1. Voeg mix en melk samen en meng tot een glad beslag.
2. Dek de kom af met huishoudfolie. Laat 30 minuten rijzen op kamertemperatuur. Zet een ingevette antikleefpan op een middelhoog vuur. Bak de blini’s volgens gewenste grootte zo’n 2 minuten aan beide zijden goudbruin.

**maak de avocadocreme**

1. Doe de avocado in een blender en voeg het citroensap, peper en zout en lookpoeder toe.
2. Snijd de lente-ui fijn en voeg bij de avocadocrème.

**versier de blini’s**

1. Snijd de mango in kleine blokjes.
2. Leg de blini’s op een mooie schaal, versier met de avocadocreme, de gerookte zalm en werk af met de blokjes mango, takjes platte peterselie en peper.
3. **Focaccia met huisgemaakte zongedroogde tomatentapenade, gebakken kip en parmezaan**

Recept door food blogger Inneke De Kimpe (instagram.com/inneke\_de\_kimpe)



**Ingrediënten voor 4 toasts  
  
voor 1 focaccia**

* 500 g Mix voor focaccia
* 400 ml  water (kamertemperatuur)
* 20 ml olijfolie

**voor de tomatentapenade**

* 10 zongedroogde tomaten
* 1 teentje knoflook
* 1 el olijfolie
* 1 el parmezaan
* Peper en zout

**voor de kip**

* 1 kipfilet
* Kippenkruiden, kurkuma, peper, zout en paprikapoeder

**voor de afwerking**

* ¼ rode ui
* Fijngesneden verse tijm
* Enkele schilfers parmezaan

**bereiding**

**maak de focaccia**

1. Voeg mix, water en olie samen en kneed 6 minuten met een keukenrobot of 10 minuten met een handmixer tot een slap deeg.
2. Dek de kom af met huishoudfolie. Laat 30 minuten rijzen op kamertemperatuur.
3. Stort het deeg uit op een ingevette bakplaat of een ingevette rechthoekige bakvorm.
4. Wrijf je handen in met olie en spreid het deeg uit tot een rechthoek (25 cm x 35 cm). Strijk het deeg in met olijfolie. Laat 30 minuten onbedekt rijzen op kamertemperatuur.
5. Bak de focaccia 20-25 minuten in een voorverwarmde oven op 215 °C. Laat de focaccia afkoelen.

**maak de tomatentapenade**

1. Doe de zongedroogde tomaten, look, olijfolie, parmezaanse kaas, peper en zout in de blender. Mix goed.

**bak de kip**

1. Kruid de kip met kippenkruiden, kurkuma, peper, zout en paprikapoeder.
2. Bak de kip goudbruin.
3. Snijd de kip in schijfjes.

**versier de focaccia**

1. Snijd de rode ui in fijne ringetjes.
2. Snijd de focaccia in rechthoekjes en besmeer met de tapenade.
3. Leg de schijfjes kip en rode ui erop.
4. Werk af met enkele schilfers parmezaan en verse kruiden.
5. **Turks brood met huisgemaakte olijventapenade, tomaat en feta**

Recept door food blogger Carolien Vreysen (instagram.com/onahealthyadventure)



**ingrediënten**

**voor 1 pide brood**

* 250 g Mix voor pide (1/2 van zakje)
* 155 ml koel water (uit de koelkast)
* 25 g standaardbloem
* 50 ml water (kamertemperatuur)
* Strooi bij het bewerken van je deeg steeds bloem over het werkvlak/deegrol/deeg.

**voor de olijventapenade**

* 50 g olijven
* 1 el olijfolie
* Grofgemalen peper
* Zout

**voor de afwerking**

* Kerstomaatjes of trostomaatjes
* Feta (eventueel Turkse)

**bereiding**

**maak het brood**

1. Voeg mix en koel water samen en kneed 10 minuten tot een soepel deeg met de keukenrobot of met de hand. Zorg dat de deegtemperatuur onder 25 °C blijft.
2. Vorm het deeg tot een bol. Bedek met een keukenhanddoek. Laat 10 minuten rijzen op kamertemperatuur.
3. Rol de deegbol uit tot een rechthoek (25 cm x 15 cm). Leg op een bakplaat met bakpapier. Laat 25 minuten afgedekt rijzen op kamertemperatuur.
4. Meng standaardbloem en water tot een papje. Strijk een deel uit over het deeg.
5. Bevochtig je vingers met de rest van het papje. Maak een ruitjespatroon door met je vingers zeer diep in het deeg te duwen.
6. Bak de pide 25 minuten in een voorverwarmde oven op 190 °C.

**maak de olijventapenade**

1. Doe de olijven, olijfolie, peper en zout in een blender en mix fijn.

**beleg het brood**

1. Snijd de tomaten in partjes
2. Snijd het brood in 4 stukken en snijd deze doormidden. Besmeer met een laagje olijventapenade en beleg met feta en tomaat.