

Platbrood met knoflook en rozemarijn

Dit recept is simpel, snel maar zo lekker! Het platbrood gaat goed samen met curry, een goedgevulde soep maar ook als bijgerecht tijdens de barbecue. Veel plezier met het maken en eet smakelijk.

Wat heb je nodig voor 8 broden:

- 400 gram bloem
- 7 gram bakpoeder
- Flinke snuf zout
- Peper
- 1 teen knoflook
- 1 eetl. Fijngesneden rozemarijn
- 350 gram stevige yoghurt
- olijfolie

En dan: Hak de knoflookteen en de rozemarijn fijn. Meng nu de bloem met de yoghurt, bakpoeder, peper en 1 theelepel zout tot een plakkerige samenhangende bol.

Verdeel de bol in 8 bolletjes en rol de bolletjes uit tot 8 platte broodjes. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de broodjes in 6 minuten aan beide kanten op laag vuur gaar.

