

Fladbrød med hummus og toppings

4 personer | Tilberedningstid: 40 min.

Ingredienser

4 pizzadeje
1 agurk
½-1 bundt mynte
1 bæger græsk-inspireret yoghurt
1 limefrugt
1 brev knust spidskommen
1 bakke tomater (400g)
1 romainesalat
1 brev gomashio
1 bæger hummus

Salt
Mel
Olivenolie

Fremgangsmåde

1. Halver pizzadejene, og rul dem ud til fladbrød a ca. 1 cm tykkelse på et melstrøet bord. Lad dem temperere i ca. 15 min.
2. Skyl imens grøntsagerne og mynten.
3. Skær agurken i små tern. Snit mynten fint, men gem nogle blade til topping.
4. Kom yoghurten i en skål sammen med den snittede mynte og hele agurken. Riv limeskal i, og tilsæt ½ tsk. salt samt spidskommen efter smag.
5. Halvér limefrugten. Rør raitaen godt sammen, og smag til med frisk limesaft.
6. Skær tomaterne i både eller rustikke tern, og snit salaten groft. Anret i skåle.
7. Pensl fladbrødene med olie, og drys med gomashio. Tryk sesamfrøene let ned i dejen.
8. Varm en pande op, tilsæt olie, og steg fladbrødene i en gavmild sjet olie, 3-4 min. på hver side til de er godt brunede og gennembagte.

Du kan evt. stege på 2 pander og holde brødene lune i ovnen på 150 grader, mens de sidste steger færdig.

Servering

Anret fladbrød på tallerkener, og smør dem med hummus. Top med tomat, salat, raita og mynteblade, samt et drys gomashio.

