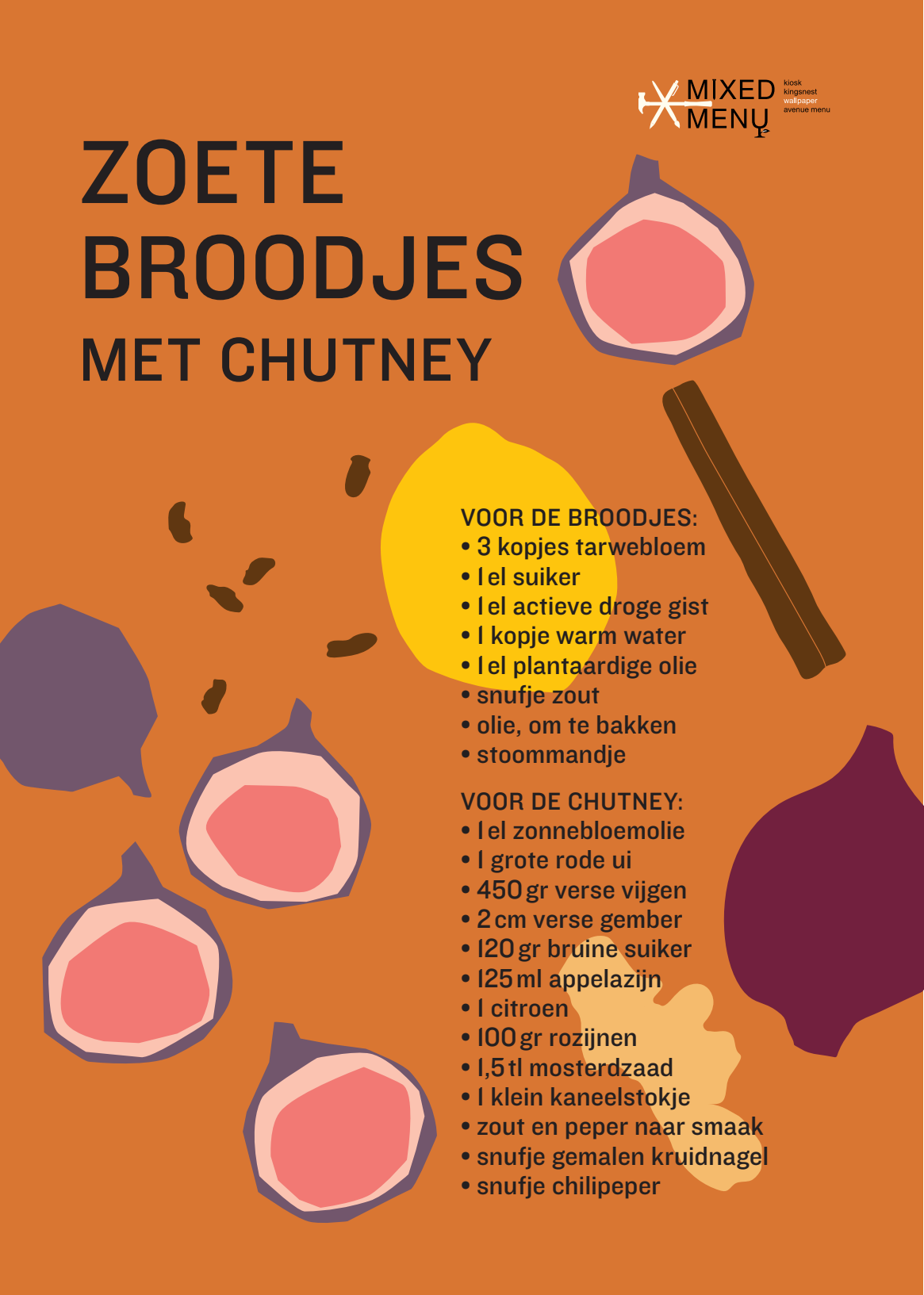


ZOETE BROODJES MET CHUTNEY



VOOR DE BROODJES:

- 3 kopjes tarwebloem
- 1 el suiker
- 1 el actieve droge gist
- 1 kopje warm water
- 1 el plantaardige olie
- snufje zout
- olie, om te bakken
- stoommandje

VOOR DE CHUTNEY:

- 1 el zonnebloemolie
- 1 grote rode ui
- 450 gr verse vijgen
- 2 cm verse gember
- 120 gr bruine suiker
- 125 ml appelazijn
- 1 citroen
- 100 gr rozijnen
- 1,5 tl mosterdzaad
- 1 klein kaneelstokje
- zout en peper naar smaak
- snufje gemalen kruidnagel
- snufje chilipeper

ZOETE BROODJES



— MALIN SCHELLEN

Malin is een lieve en sociaal geëngageerde mama van twee pientere jongens. Van de sociale kruidenier tot de Turkse voetbalploeg, ze is steeds paraat om andere te helpen. Sterk in haar schoenen en blijgezind gidst ze haar jongens door het leven. Met stralende blauwe ogen, werkt ze mee aan het mooier en warmer maken van de buurt want als geen ander begrijpt Malin wat het betekent een warm nest te hebben waar je 's avonds rust kan vinden.

“IK HEB EEN ZOET RECEPT GEKOZEN. IK HOU VAN ZOET, HET PAST BIJ MIJ! DESSERTS MAKEN ME BLIJ, NET ALS ZACHTE KLEUREN EN MOOIE GROENE PLANTEN. KLEUREN, PLANTEN EN LEKKER ETEN ZIJN ONMISBAAR VOOR MIJ – ZE MAKEN DE WERELD MOOIER, GEZELLIGER – DAT WIL IK OOK MEEGEVEN AAN MIJN JONGENS. GENIET VAN WAT MOOI IS! HOU VAN ELKAAR EN MAAK HET VOORAL GEZELLIG.”

Zoete broodjes:

Los de suiker op in een kom warm water en voeg de droge gist toe. Laat het 5-10 minuten zitten tot het schuimt.

Meng het gistmengsel, de bloem, de plantaardige olie en een snufje zout in een grote mengkom. Kneed het deeg op een met bloem bestoven oppervlak tot het glad en elastisch is. Doe het in een ingevette kom, dek af met een vochtige doek en laat het rijzen op een warme plek tot het deeg verdubbeld is in omvang (dit duurt ongeveer een uur).

Stoom de broodjes:

Na de eerste rijzing, sla je het deeg plat en kneed je het kort. Rol het tot een boomstamvorm en snijd het in 12 gelijke porties.

Kneed elke portie tot een klein broodje en leg de broodjes op een met bakpapier bedekte bakplaat. Laat ruimte tussen elk broodje zodat ze kunnen uitzetten tijdens het stomen.

Stoom de broodjes 15-20 minuten of tot ze door en door gaar zijn. Haal ze uit de stomer en laat ze volledig afkoelen.

Verhit de olie in een friteuse of diepe pan tot 180°C. Zodra de gestoomde broodjes zijn afgekoeld, leg je er voorzichtig een paar in de hete olie en bak je ze aan beide kanten goudbruin (ongeveer 2-3 minuten per kant). Herhaal tot ze allemaal gebakken zijn.

Verwijder de gebakken broodjes en leg ze op keukenpapier om overtollige olie te absorberen.

Serveer de gebakken broodjes met vijgenchutney terwijl ze nog warm zijn.

Smakelijk!



Het recept van de vijgenchutney kunnen jullie vinden op de website.