



Indiase Chaat met zoete aardappel

Chaat is een verzamelnaam voor Indiase snacks. Deze chaat is gemaakt van naanbrood met een topping van zoete aardappel, yoghurt en bosuitjes. Een lekkere snack tijdens de borrel!

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍷 2 zoete aardappels (schoongeboend)
- 🍷 1 tl olijfolie
- 🍷 1 tl garam masala
- 🍷 1 tl komijnzaad
- 🍷 100 g kikkererwten (afgespoeld, blik)
- 🍷 1 rode peper (fijnggehakt, zonder zaadjes)
- 🍷 50 g Griekse yoghurt
- 🍷 mespuntje kurkuma
- 🍷 2 naanbroden (pak)
- 🍷 2 lente-/bosuitjes (fijnggehakt)
- 🍷 ½ bosje koriander

MATERIAAL: ovenschaal

ZO MAAK JE HET

Vorbereiden

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd de aardappels in de lengte doormidden en leg ze met het snijvlak naar boven in een ovenschaal.
3. Bestrijk met olie en bestrooi met de garam masala.
4. Bak de aardappels hoog in de oven in circa 20 minuten gaar.
5. Laat afkoelen

Bereiden

6. Rooster het komijnzaad in een droge, hete koekenpan en houd apart.
7. Verwijder de aardappelschil en prak het vruchtvlees grof.
8. Meng met de kikkererwten en rode peper.
9. Roer de yoghurt los met een mespunt kurkuma.
10. Rooster de naanbroden in een broodrooster of grillpan en breek in stukken.
11. Leg op een grote schaal en schep steeds een lepel van het aardappelmengsel erop.
12. Verdeel vervolgens wat yoghurt, komijnzaad, bosui en koriander erover.
13. Serveer direct.

TIP: Chaat wordt traditioneel geserveerd als een snack of tussendoortje, perfect om te delen tijdens een borrel of als lichte maaltijd.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

