

# Ovnbagte naan + tilbehør

Opskrift til 4 personer

Samlet tid

2-2,5 timer

## Ingredienser

### Naanbrød (nok til 8 stykker brød)

- 20 g gær
- 2 dl lunken vand
- 1 æg
- 1 god tsk. salt
- 1 tsk. sukker
- 2 spsk. olivenolie
- 450 g hvedemel
- 30 g smeltet smør, 1 tsk. salt, 2 fed hvidløg + nigellafrø

### Salsa

- 250 g cherrytomater
- 1 peberfrugt
- 1 lille håndfuld persille
- 2 cm af en rød frisk chili
- 3 spsk. olie
- saft fra 1/2 lime
- salt, peber
- 1 tsk. sukker

### Andet tilbehør

- 1 flanksteak, vi købte en hvidløgsmarineret og grillede den
- 2 avocadoer
- 1 mango
- salat (valgfri)
- 2 majscolber
- syltede rødløg (2 små rødløg, 2 dl lagereddike, 2/3 dl sukker)

## Sådan gør du

1. Start med at sylte rødløg, så de kan stå og trække. Skær rødløg i tynde skiver og kom dem i et glas
2. Vand eddike og sukker op og hæld det over rødløgene.
3. Sæt så din dej over til brødene, så de kan hæve: Rør gær ud i lunken vand (jeg bruger en røremaskine). Kom æg, salt, sukker og olie ved og rør lidt igen
4. Kom melet i og rør til det slipper kanterne, det tager 6-7 minutter ved høj omdrejning. Tilføj lidt ekstra mel, hvis dejen er for klistret.
5. Kom en opklippet frysepose over skålen + viskestykke, og lad dejen hæve i skålen i en time, til det er hævet godt op.

6. Imens kan du lave din salsa, ved at skylle, snitte og blande råvarerne sammen i en skål. Smag til med ekstra salt, peber, limesaft og sukker.
7. Kødet skal også på grillen, så det passer med brødet – så måske på dette tidspunkt, hvor brødene skal til at formes.
8. Kog også dine majscolber eller kom dem med på grillen. Hvis du griller disse, skal bladene ikke af – men læg kolberne i blød i vand, så bladene bliver våde og ikke brænder på grillen.
9. Tilbage til brødet: tag en håndfuld dej og pres den flad med hænderne, læg den på en bageplade beklædt med bagepapir. Gentag til du har brugt alt dejen og har lavet den størrelse naanbrød du ønsker. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
10. Kom olie i en lille skål og drys salt og riv hvidløg herved i. Pensl brødene med dette og drys med nigellafrø.
11. Bag brødene i 15 minutters tid til de er gyldne og sprøde. Lad dem køle af på en rist.
12. Imens brødene bager, kan du klargøre salat, skære mango og avocado ud i skiver.
13. Server de lune brød, med kødet (som skæres i tynde skiver), med salsaen, de syltede rødløg, mango, avocado, salat og de kogte eller grillede majscolber.