

Oosterse chips met Skyr-saus en **Concassé van koraallinzen, zeewier en kerrie**



2 mensen

15 min voorbereiding

10 min koken

De ingrediënten

- 1 glazen pot van 105 g** van Koraal linzen, zeewier en kerrie concassé
- 3 vellen** baksteen
- 20g** pijnboompitten
- 1 eetlepel** gehakte verse koriander
- 1 ei**
- 1** Skyr gewone yoghurt van geitenmelk
- 1 theelepel** citroensap
- 1 eetlepel** gehakte verse bieslook
- 1 snufje** zout en peper

De fasen

- 1- Verwarm de oven voor op 200°C
- 2- Bak de pijnboompitten 3 tot 5 minuten in een hete koekenpan zonder vetstof en laat ze afkoelen
- 3- Klop het ei los met 30 ml water
- 4- Snijd de vellen baksteendeeg in 2, bestrijk ze met het ei-watermengsel en vouw over de bolle kant
- 5- Voeg een beetje koriander en pijnboompitten toe aan elk half blaadje
- 6- Leg aan het uiteinde van de blaadjes een theelepel koraallinzen, zeewier en kerriecrumble en vouw tot een driehoek
- 7- Bak de driehoekjes in een pan met een drupje olijfolie gedurende 3 minuten aan elke kant, of bak ze in de oven op 200 °C gedurende 8 tot 10 minuten
- 8- Voor de saus: Meng de yoghurt en het citroensap, klop de bieslook erdoor en breng op smaak met zout en peper
- 9- Serveer de chips warm met de saus

