

## vegetarische roti

voorbereiding: ca. 40 minuten  
bereiding: ca. 35 minuten  
aantal personen: 4  
prijs per persoon: ca. € 1,45









## vegetarische roti

### INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- A** 2 uien
- B** 3 teentjes knoflook
- C** 600 gram aardappelen
- D** 500 gram sperziebonen
- E** 1 tomaat
- F** 4 eieren
- G** 1 pak roti vellen
- H** 4 eetlepels zonnebloemolie
- I** 1/2 eetlepel komijnpoeder
- J** 1/2 eetlepel korianderpoeder
- K** 2 eetlepels Surinaamse kerriepoeder (massala)
- L** 1 theelepel peper
- M** 1 theelepel sambal
- N** 1 blokje groentebouillon
- L** 1 eetlepel tomatenpuree

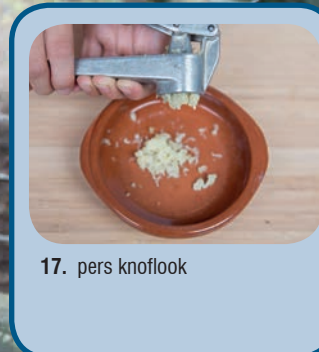
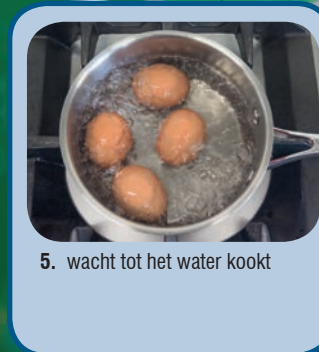


# Voorbereiding

wat heb je nodig?:



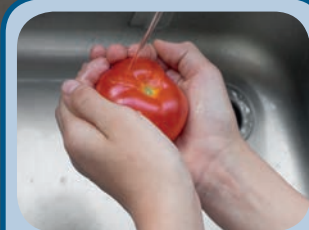
vegetarische roti



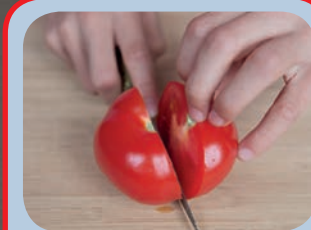




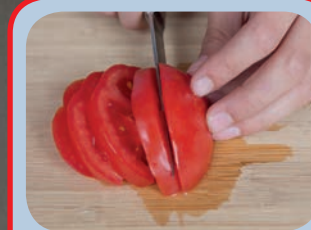
29. doe de ui in een bakje



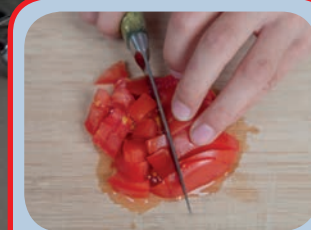
30. was de tomaat



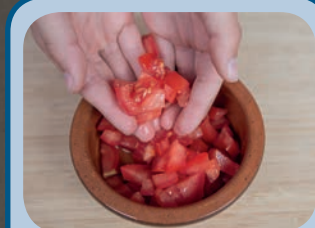
31. snij de tomaat doormidden



32. snij de tomaat in plakken



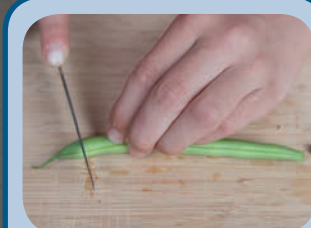
33. snij de plakken in kleine stukjes



34. doe de tomaat in een bakje



35. was de sperziebonen



36. snij de boven- en onderkant van de sperziebonen



37. snij de sperziebonen in 3 stukken



38. doe de sperziebonen in een bak



39. schil de aardappelen



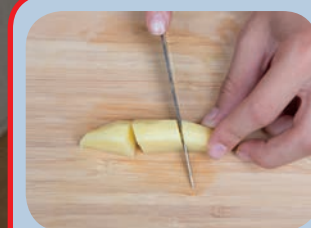
40. was de aardappelen



41. snij elke aardappel doormidden



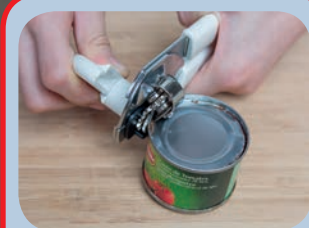
42. snij elke halve aardappel in de lengte doormidden



43. snij elke kwart aardappel in stukken



44. doe de aardappelen bij de sperziebonen



45. open het blikjetomaten puree



46. meet 400 milliliter water af



47. open het pak roti vellen





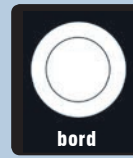
# Bereiding

wat heb je nodig?:

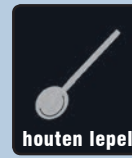
2 x



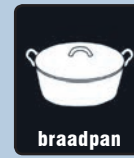
eetlepel



bord



houten lepel



braadpan



keukenwekker



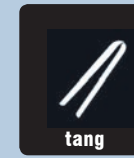
koekenpan



pannenlappen

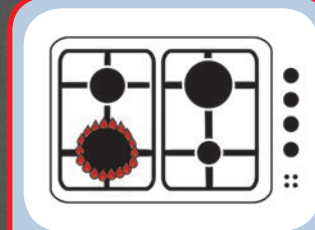


onderzetter



tang

vegetarische roti



1. zet de kookpit op de voorste rij op de hoogste stand



2. zet de braadpan op het fornuis



3. doe 4 eetlepels zonnebloemolie in de braadpan



4. doe de uien in de braadpan



5. bak de uien 1 minuut terwijl je roert



6. voeg de knoflook en de kruiden toe



7. bak dit 1 minuut terwijl je roert



8. voeg 1 eetlepel tomatenpuree toe



9. voeg de tomaat toe



10. bak dit 3 minuten terwijl je roert



11. voeg de aardappelen en sperziebonen toe



12. bak dit 1 minuut terwijl je roert



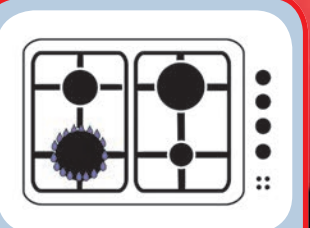
13. verkruimel het bouillonblokje en voeg toe



14. voeg het water toe



15. blijf roeren totdat het kookt



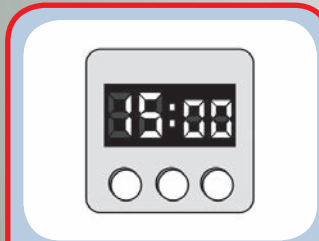
16. zet de kookpit op de voorste rij op de laagste stand







17. doe het deksel op de braadpan



18. laat het gerecht 15 minuten zachtjes koken en roer iedere 5 minuten door de pan



19. voeg de eieren toe



20. roer alles voorzichtig door elkaar



21. laat het gerecht 5 minuten zachtjes koken



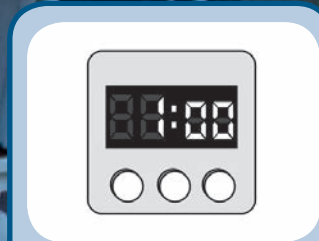
22. haal de braadpan van het fornuis



23. Zet de braadpan op een onderzetter



24. zet de koekenpan op het fornuis



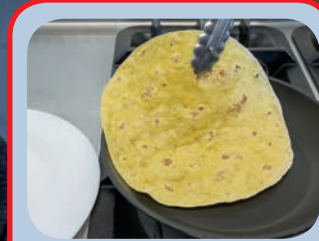
25. wacht 1 minuut



26. leg 1 roti vel in de koekenpan



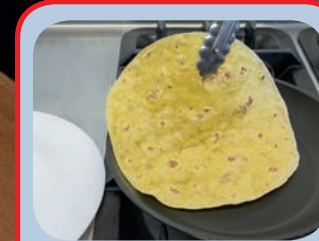
27. bak het roti vel 1 minuut



28. draai het roti vel om met de tang



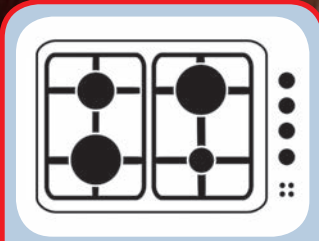
29. bak het roti vel 1 minuut



30. haal het roti vel uit de pan en leg het op een een plat bord



31. herhaal stap 27 t/m 30 voor de overige roti vellen



32. zet de kookpit op de voorste rij uit