

## Raita & Naan – pakistansk tilbehør

### Raita

Raita er en klassiker i det pakistanske køkken. Den kolde sauce udgør et kølende tilbehør til de varme pakistanske krydderier. Der findes mange forskellige varianter – denne er helt enkel:

#### Ingredienser

2,5 dl drænet yoghurt (eller græsk yoghurt)

½ agurk uden kerner, revet

1 spsk. finhakket mynte

½ tsk. salt

½ tsk. spidskommen

Lidt friskkværnet peber

#### Sådan gør du

Pres vandet ud af den revne agurk. Rør yoghurt og agurk sammen og tilsæt resten af ingredienserne. Server som tilbehør eller dip.

### Naan

Naan bages traditionelt i en tandoor – en brændeopvarmet lerovn, hvor brødet bages ved at klaske det op på indersiden af den meget varme ovn. Alternativt kan man stege brødet på en hed pande, og opnå (næsten) samme resultat.

4 brød

#### Ingredienser

250 g hvedemel

1 tsk. salt

1 tsk. sukker

1 tsk. bagepulver

1 dl vand

1 dl græsk yoghurt

1 spsk. olivenolie

Evt. 1 fed finthakket hvidløg

Evt. en håndfuld friskhakket koriander/persille

#### Sådan gør du

Bland de tørre ingredienser og tilsæt resten af ingredienserne. Rør sammen og tilsæt evt. hvidløg og urter. Ælt sammen og lad dejen hvile i ca. 10 minutter.

Del dejen i 4 stykker og rul ud til 4 flade brød. Varm en pande godt op og steg brødene ca. 1,5 minut på hver side.

