



# Roti vellen

Recept voor 6 personen

## Ingrediënten

- ✗ 2 tenen knoflook
- ✗ 250 gram zelfrijzend bakmeel
- ✗ ½ tl zout
- ✗ Zonnebloem olie
- ✗ 1 tl gemalen komijn
- ✗ 150 ml lauw water

## Bereiding

1. Hak de knoflook fijn en voeg toe aan een mengkom
2. Voeg het bakmeel, zout, komijn, 3 eetlepels olie en het water toe
3. Mix alle ingrediënten tot een samenhangend deeg
4. Bestuif je handen met een beetje bakmeel en vorm zes balletjes van het deeg
5. Druk elke bal plat en rol met een deegroller uit tot een grote cirkel
6. Verhit een koekenpan
7. Bestrijk met een kwastje het uitgerolde deeg met een dun laagje olie
8. Leg het roti vel in de pan en bestrijk ook de bovenkant met een dun laagje olie
9. Bak de roti aan beide kanten in een paar minuten goudbruin en gaar
10. Laat de roti uit de pan op een bord glijden en dek af met een schone theedoek
11. Herhaal stap 7 t/m 10 totdat al het deeg gebakken is
12. Serveer de rotivellen bij de kip masala saus