



BATBOT MET GEHAKT

Batbot met gehakt is een populair Marokkaans panbroodje, gevuld met gekruid gehakt, paprika en ui, en gebakken in een koekenpan. Het is een luchtig broodje dat vaak wordt geserveerd tijdens de Ramadan, als lunch, snack, of met gehakt. Ideaal als stevige lunch, iftar-snack (ramadan), of als bijgerecht. Het recept is voor 15-20 batbots. Bron: Ellouisa



Ingrediënten (voor het deeg)

- 600 gr Lelie's Tarwebloem
- 200 gr fijne griesmeel (smida)
- 2 zakjes gedroogde gist van 7 gr
- 2 tl zout
- 200 ml lauwarme melk
- 400 ml lauwarm water

Ingrediënten (voor de vulling)

- 250 gr gehakt
- 1 kleine ui
- 1 rode puntpaprika
- ½ groene paprika
- 1 tl zout
- ½ tl zwarte peper
- ½ tl paprikapoeder
- ½tl kurkuma
- Paar takjes verse, platte peterselie, fijngesneden

Bereiding

- Meng bloem met griesmeel en gist.
- Voeg het zout toe en meng de melk met het water.
- Voeg dat beetje bij beetje toe tot je een samenhangende deegbal hebt. Die mag best een beetje plakkerig aanvoelen.
- Kneed dit 10-15 minuten met de hand of in een machine tot het zacht en soepel is.
- Laat één uur rijzen.
- Maak ondertussen de vulling door het gehakt in wat olijfolie bruin te bakken met de kruiden.
- Bak de gesnipperde ui en paprika's mee tot ze wat zachter zijn en laat de vulling afkoelen.
- Verdeel het deeg na het rijzen in ongeveer 15-20 bolletjes (afhankelijk van hoe groot je ze wilt maken).
- Druk steeds een bolletje plat, leg er wat vulling op en knijp dan de randen naar elkaar toe tot weer een bolletje.
- Draai het bolletje om en druk het plat tot een cirkel.
- Werk zo alle bolletjes af en laat ze afgedekt nog een kwartiertje rusten.
- Verhit je Marokkaanse pan (makla) op hoog vuur tot hij heet is en zet dan wat lager.
- Leg een paar batbots in de pan en bak ze aan elke zijde een paar minuten tot ze goudbruin zijn en van binnen gaar.

Tot Slot

- Variaties: Naast gehakt worden vaak ingrediënten als paprika, wortel, champignons of cheddarkaas toegevoegd.
- Gevulde batbot kun je na het afkoelen uitstekend invriezen in een diepvrieszakje.
- Er zijn meerdere videos op YouTube met uitleg.

