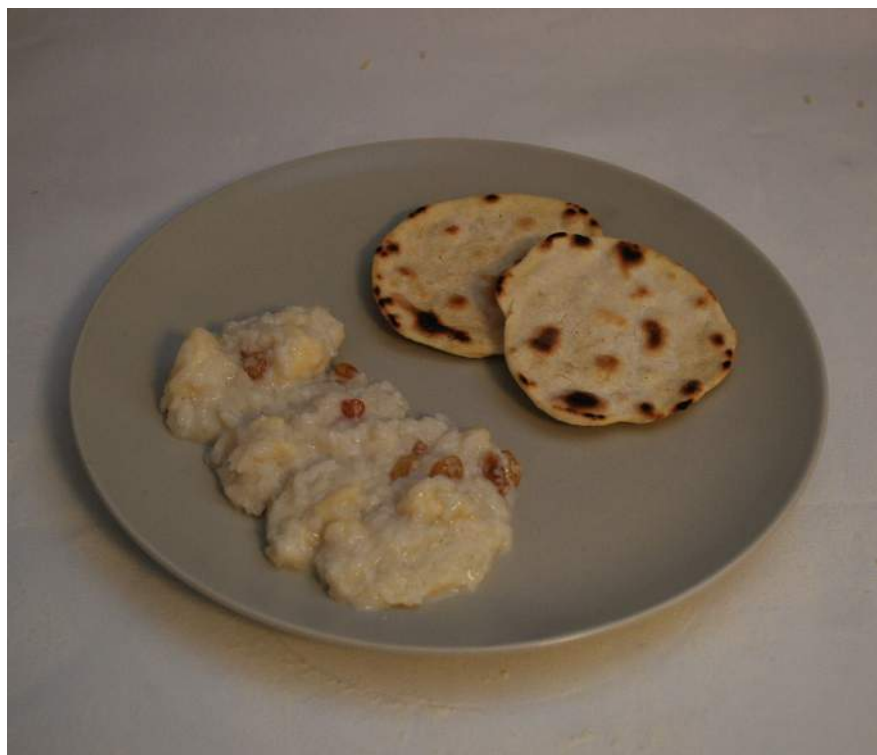


# Chapati's met Pongalrijst





«Ik kijk nu:  
wat vind ik eraan?»

**Klaar ?**

**SMAKELIJK !!!**



# Ingrediënten

- Water
- Bloem
- Olijfolie
- Zout



# Kookmateriaal

- Koekenpan
- Bolkom
- Deegrol
- Kopje
- Lepel / roerspatel



**Voeg alle ingrediënten toe  
aan de kookpot. En roer het  
mengsel door elkaar.**

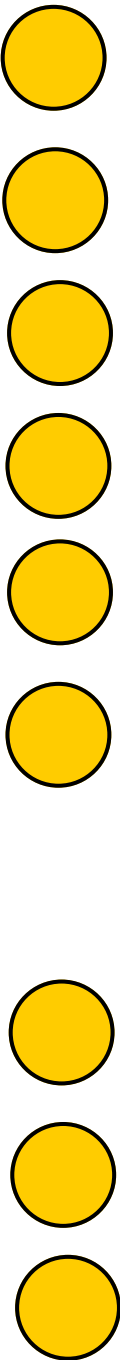
**Voeg wat rozijnen toe en  
warm even op.**



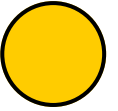
**Meet 1 kopje water af.**



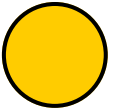
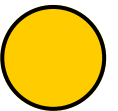
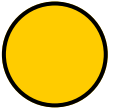
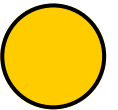
**Meet 4 kopjes bloem af.**



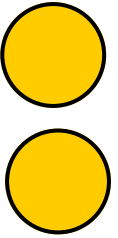
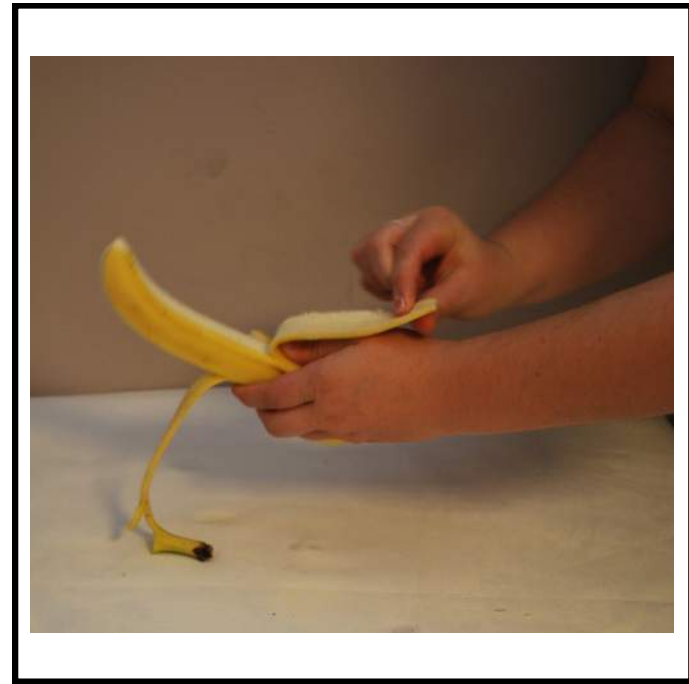
**Meet 6 eetlepels rietsuiker af.**



**Meet 3 eetlepels kokospoe-  
der af.**



**Doe de 4 kopjes bloem in de  
bolkom.**



**Voeg er het kopje water bij.**

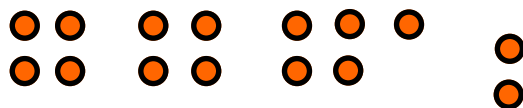




**Pel 2 bananen.**



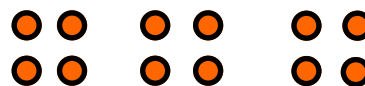
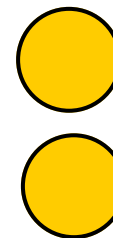
**Snij de bananen in stuk-  
ken.**



**Meet een halve koffielepel zout af en voeg toe aan de bloem en het water.**



**Roer doorheen alle ingrediënten.**

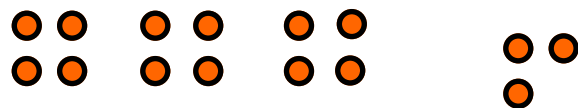


**Zet het vuur aan. En kook de rijst 11 minuten.**

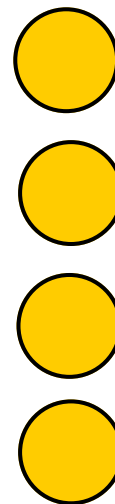


(Intussen)

**Meet 2 kopjes melk af.**



**Kneed het tot een soepel deeg.**



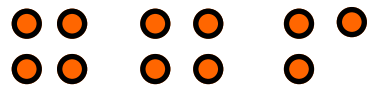
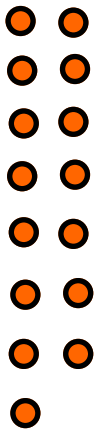
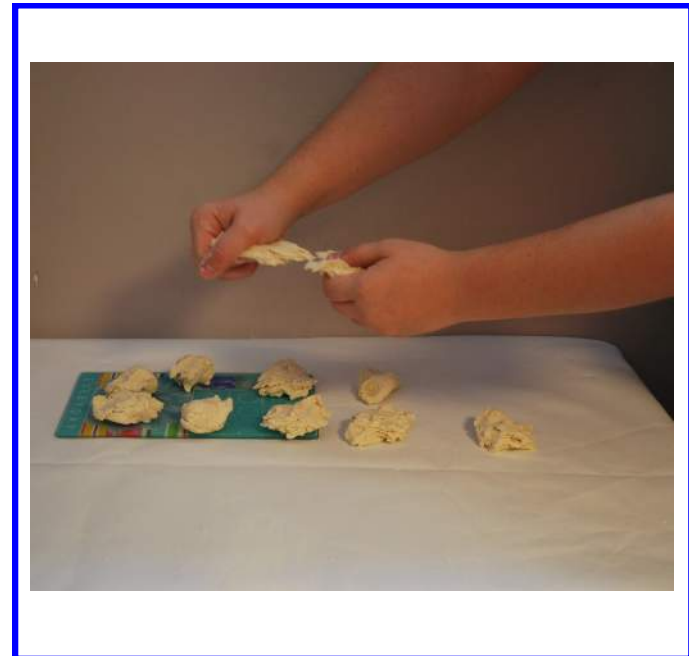
**Verdeel het deeg in 15 gelijke stukken.**



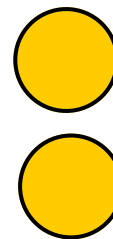
**Meet 4 kopjes water af.**



**Doe de 4 kopjes water in de kookpot.**



**Rol de 15 stukken tot kleine deegballen.**



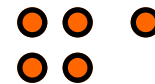
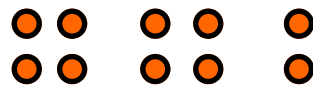
**Strooi bloem op het werkvlak.**



**Meet 2 kopjes rijst af.**



**Doe de 2 kopjes rijst in de kookpot.**



**Druk de 15 deegballen plat.**



**Rol de platgedrukte deegballen verder uit met de deegrol.**





# Ingrediënten

- Water
- Melk
- Kokospoeder
- Bananen
- Rijst
- Rozijnen
- Rietsuiker



# Kookmateriaal

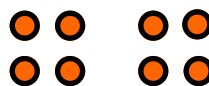
- Kookpot
- Snijplank
- Snijmes
- Kopje
- Lepel



**Bestrooi alle chapati's met bloem.**



**Zet het vuur aan. En giet olijfolie in de koekenpan.**





**Bak de chapati's tot ze enkele  
bruine spikkels hebben.**



**De chapati's zijn klaar.**

