



Soepslangen

Wat heb je nodig?

- ✿ 7 gram gedroogde gist
- ✿ 180 ml warm water
- ✿ 4 eetlepels olijfolie
- ✿ 360 gram bloem
- ✿ 1 theelepel zout
- ✿ zwart sesamzaad
- ✿ kruidnagels
- ✿ rode paprika
- ✿ groene voedingskleurstof
- ✿ satéprikkers ingesmeerd met olie



Hoe maak je dit?

1



Doe de gist met het warme water in een mengkom en roer het door elkaar. Roer de olie er doorheen.

2



Zeef de bloem bij het mengsel en doe het zout erbij. Kneed het geheel 10 minuten door.

3



Dek de kom af met vershoudfolie, laat het 1 uur rijzen op een warme plek tot de hoeveelheid verdubbeld is.

4



Rol een balletje van 50 gram uit tot slang en wikkel het om een prikker. Duw twee kruidnagels in de kop. Smeer 'm in met water en voedingskleurstof.

5



Strooi er sesamzaad overheen en bak de slang af in 15 minuten op 220 graden. Haal na het bakken de prikker uit de slang.

6



Snijd uit paprika een slangentongetje. Maak met een prikker een gaatje in de kop en steek hier het tongetje in.