Onze winkel Eext

# Hamstafjes met oranjedip

4 personen

**Ingrediënten:**

* 1 pak witbroodmix of
* 1 pak bruinbroodmix
* 1 eetlepel rozemarijn
* 1 eetlepel boter of
* 1 eetlepel olie
* 1 ei (losgeklopt)
* 1 eetlepel sesamzaad of
* 1 eetlepel zonnebloempitten
* 8 plakken rauwe hammen

**voor de dip:**

* 1 theelepel olijfolie
* 1 winterwortel (fijngehakt, geschrapt)
* 1 theelepel kerriepoeder
* 150 gram hummus
* 2 eetlepels yoghurt

**Voorbereiden:**

Bereid het brooddeeg volgens de aanwijzingen op de verpakking met de rozemarijn en boter of olie. Laat het deeg circa 1 uur rijzen. Kneed het deeg nogmaals door en snijd in 16 gelijke stukjes. Rol deze stukjes uit tot lange slierten, bestrijk met ei en bestrooi met sesamzaad. Halveer de plakken ham in de lengte en rol ze om de bovenste helft van de deegslierten. Leg op de bakplaat en buig de kant met ham om tot een krul van een staf. Laat de stafjes nogmaals 30 minuten rijzen.

**Bereiden:**

1. Verhit de olie en fruit hierin voor de dip de fijngehakte wortel met de kerrie 3 minuten. Giet een paar eetlepels water erbij en laat afgedekt een paar minuten stoven tot de wortel beetgaar is. Pureer met een staafmixer en laat de wortelpuree afkoelen.
2. Verwarm de oven voor op 200ºC. Bak de hamstafjes in de oven in circa 25 minuten gaar en goudbruin.
3. Meng de wortelpuree met de hummus en yoghurt. Breng op smaak met peper.

**Bereidingstip:**

Lekker met rauwkost van wortel, komkommer, paprika en appel.