**Flatbread med hummus och grönsaker**
Antal personer: 4 | Tillagningstid: ca 40 minuter

**Ingredienser**

4 pizzadegar

1 gurka

½-1 knippe mynta

1 burk växtbaserat yoghurtalternativ

1 lime

1 paket malen spiskummin

1 tomater (400 g)

1 sallat

1 paket gomashio

1 burk hummus

**Dessutom**: Salt, mjöl, olivolja

1. Dela varje pizzadeg på hälften och kavla ut på mjölat bord till flatbread, ca 1 cm tjocka. Låt dem vila i rumstemperatur i ungefär 15 minuter.
2. Skölj under tiden grönsakerna och myntan.
3. Tärna gurkan och skär myntan fint, men spara några blad till garnering.
4. Lägg yoghurtalternativ i en skål tillsammans med myntan och gurkan. Riv i limeskal och tillsätt ½ tsk salt samt spiskummin efter smak.
5. Halvera limen. Rör ihop såsen och smaka av med färsk limejuice.
6. Dela tomaterna i klyftor eller större bitar och skär sallaten grovt. Servera i skålar.
7. Pensla flatbreaden med olja och strö över gomashio. Tryck ner sesamfröna lätt i degen.
8. Hetta upp en stekpanna, tillsätt en generös mängd olja och stek tunnbröden 3-4 minuter på var sida tills de har fått en fin färg och är genomgräddade.

Du kan, om du vill, använda 2 stekpannor och hålla bröden varma i ugnen på 150 grader medan de sista steker färdigt.

**Servering:** Servera tunnbröden på tallrikar och bre på hummus. Toppa med tomat, sallat, sås och myntablad, samt en nypa gomashio.