

CAFÉ
MAZAHAR
MODERN MEDITERRAAN COMFORTFOOD



MERIJN TOL

Fotografie: Saskia van Osnabrugge / Creatieve directie: Maaïke Koorman

NIJGH & VAN DITMAR

INHOUD

VOORWOORD

PAG. 5

DE KEUKENKAST VAN CAFÉ MAZAHAR

PAG. 6

BASICS

PAG. 11

OCHTEND

van een vroeg ontbijt tot een late brunch

PAG. 14

MIDDAG

van brunch en lunch tot borrel laat in de middag

PAG. 54

AVOND

van kort door de week tot lang en veel in het weekend

PAG. 132

ZOET

zinnenprikkelend zoet van Café Mazahar

PAG. 230

DANK

PAG. 262

REGISTER

PAG. 264



VOORWOORD

Welkom in Café Mazahar. Spreek uit: 'm a-ZAH-har'. Oftewel: Café Oranjabloesem. De bloesem van de bittere-sinaasappelboom.

Zolang als ik me kan heugen, klopt er een mediterrane hart in mij. Van kinds af aan wist ik dat mijn verlangens verder reikten dan het lage land waar ik geboren ben. Toen ik op reis ging in het enorme mediterrane gebied, ontdekte ik dat er een populaire westerse Méditerranée bestaat en een vergeten oosterse Méditerranée die minstens zo interessant, zo niet interessanter, is.

Ik voel me thuis in die Méditerranée, van oost naar west. Vanaf het moment dat ik dat voelde, schijn ik graag een gulzig licht op de keukens van Palermo tot Beiroet, en alles wat daartussen en eromheen ligt. Dit kookboek gaat daarover. Het is mijn persoonlijke verhaal en blik. Het zijn mijn recepten, die nooit hadden kunnen bestaan zonder dit onmetelijk grote, prachtige gebied: van de Europese Méditerranée tot de Midden-Oosterse Méditerranée.

Café Mazahar wordt een fantastische plek waar de mediterrane zon altijd schijnt op je bord. Waar gelach en gepraat klinkt samen met het geluid van tinkelend serviesgoed. Waar heerlijke geuren je neus kietelen. Het is mijn mediterrane droom.

Het zijn de recepten die bijzondere verhalen over mensen vertellen in Café Mazahar. Culturen en mensen komen er samen, want als mensen samen eten, leven ze samen.

In Café Mazahar vult de bloemig zuivere geur van verse oranjabloesems de lucht.

Er klinkt lekkere muziek: de engelenstem van de beroemde Fairouz, maar ook de funky moderne sound van Mashrou Leila of Tom Misch. Daarom vind je in dit boek ook een QR-code naar een speciale Spotify-playlist met moderne en vintage muziek uit de hele Méditerranée, en soms van daarbuiten. Verrassend, dat zeker! De soundtrack bij dit boek. Want elk recept heeft zijn eigen nummer, zoals wijn-spijscombinaties, maar dan muziek-spijs. Een superfijne playlist voor als je gerechten uit Café Mazahar bij jou thuis op tafel zet. Nodig je vrienden maar vast uit.

Café Mazahar is een keuken in beweging, een eclectische ontmoetingsplek vol creativiteit en inspiratie voor iedereen. Het modern mediterrane comfortfood in dit boek is mijn ode aan de traditie. Een traditie die ik graag vier met jou vandaag én daarna meeneem naar morgen.

QR-code naar playlist

Café Mazahar:



Liefs,
Merijn

Ochland



**VAN EEN VROEG ONTBIJT
TOT LATE BRUNCH**

De geur van oranjebloesem – mazahar

De geur van oranjebloesem fascineert me vanaf het eerste moment dat ik het rook. Een geur zo intens geurig en bloemig dat ze de vieze geuren van benzine en uitlaatgassen en afval ter plekke uitwist. Zuiver en helder als een voorjaarsochtend. Bedwelmend.

De geur van de bloesem van de bittere sinaasappel. Sevilla-sinaasappel, ook wel 'Naranj' of 'Bou Sfeir' geheten. Oranje. De link naar mijn verjaardag op 30 april: voorheen de oranjegekleurde Koninginnedag. Het geurige water van die bloesem heet 'ma'zahar' of 'mayzaher'; 'ma' of 'mai' is water in het Arabisch en 'zahar' de bloesem.

Bloesemwater dus. In alle opzichten klinkt het mooi. En stokoud: al vanaf 661 tot 750, gedurende het kalifaat van de Umayyaden, werd bloesemwater volop geproduceerd en gebruikt om het nieuwe jaar in te luiden. In Marokko is het heel gebruikelijk om de handen van

gasten te besprenkelen met mazahar uit een koperen sprenkelflesje: 'mrach'. En voorjaar in Beiroet is ondenkbaar zonder de geur van de talloze sinaasappelbomen langs de kant van de weg.

Net zoals in Sevilla trouwens, of in de Italiaanse Méditerranée. Ook in Ligurië wordt nog oranjebloesemwater gemaakt, beschermd door de Ark van Smaak van Slowfood. En in Libanon drink je na het eten een geurend kopje 'witte koffie': heet water met een paar sterke druppels oranjebloesemwater. Goed voor de spijsvertering en heerlijk opwekkend.

En toen ik Café Mazahar aankondigde op social media, een paar dagen voor we naar Sicilië gingen om te fotograferen voor dit boek, barstte mijn Siciliaanse citroenboompje dat op mijn balkon of 's winters in onze keuken huist, ineens uit zijn voegen van talloze geurige oranjebloesems en knoppen. Bijna zo intens geurig als die van de bittere sinaasappel. En wat een timing.







Labneh met gefrituurde koriander, noten-zadencrunch en granaat-appelmelasse

Spannende gekookte eieren in crunchy spice en chermoula



voor 4 personen (2 fatayers)
bereiden 30 minuten
oven 10 minuten
rijzen 1 uur
vega
—
250 gram fijne semolina
125 gram bloem
3 eetl. melkpoeder
½ zakje gist (3½ gram)
1 theel. bakpoeder
200 ml water
175 gram (wilde) spinazie
150 gram snijbiet
2 grote uien, gepeld
1 knoflookteen, gepeld
1 bos koriander
1 bos dille
1 eetl. sumak
rasp van 2 biologische citroenen
1 citroen om erbij te serveren
olijfolie
granaatappelmelasse

In Beiroet eet ik me klem aan die kleine friszure pasteitjes gevuld met spinazie, ui en sumak: fatayer. Ze zijn echt een ochtendsnack en geweldig bij een luie brunch. Dan ben ik natuurlijk zelf ook lui en maak ik niet een heleboel kleine fijne fatayer, maar één of twee grote. Net zo lekker en minder werk. Ik heb ze nog kruidiger gemaakt. Niet klassiek maar wel lekker. Zet als je het deeg uitrolt *Kifak Inta* (Libanees voor ‘hoe gaat het met je’) op van de beroemde Fairouz. Zij hoort in Libanon bij de ochtend, zoals water bij de zee.

LUIE FATAYER

met spinazie, snijbiet, dille en granaatappelmelasse

Meng in een wijde kom de semolina met de bloem, het melkpoeder, de gist en het bakpoeder. Strooi wat zout aan de andere kant. Voeg daarna beetje bij beetje het water toe tot je een mooi deeg kunt vormen. Is je deeg nog te droog, voeg dan nog wat water toe. Als je deeg te nat is geworden, dan voeg je gewoon nog wat extra semolina of bloem toe. Kneed 10 minuten tot soepel en doe in een kom, laat afgedekt 1 uur rijzen.

Was de spinazie en snijbiet grondig en snijd fijn, ook de stelen van de snijbiet. Als je wilde spinazie hebt, snijd de kontjes eraf. Kneed er wat zout door en knijp uit. Snijd de uien in kleine blokjes. Rasp de knoflook. Snijd de koriander en dille fijn. Meng in een grote schaal grondig de spinazie, snijbiet, uien, knoflookrasp, koriander, dille, sumak en citroenrasp en breng stevig op smaak met zout, citroensap, een scheut olijfolie en een gulle scheut granaatappelmelasse.

Verhit de oven voor op 230 °C. Verdeel het deeg in 2 bollen. Bestrooi je werkblad met wat bloem en rol 1 bol uit tot een dunne, grote cirkel. Verdeel de helft van de vulling erover. Besprenkel met lekker veel granaatappelmelasse. Vouw dicht in een driehoek en maak mooi opstaande randjes. Leg op een met bakpapier beklede bakplaat. Herhaal dit met de volgende bal deeg.

Bak de fatayers in 10 minuten goudbruin en gaar in de oven. Snijd de andere citroen in partjes en geef ze erbij: knijp erover uit voor het friszure fatayer-effect. Besprenkel eventueel nog met wat granaatappelmelasse.

voor 4 personen
bereiden 15 minuten
uitlekken 3 tot 4 uur
vega
—
500 gram Griekse yoghurt
(10% vet)
2 flatbreads (homemade,
zie pag. 123, of gekocht)
zonnebloemolie
3 knoflooktenen, gepeld
nigellazaad
sumak
lekkere, frisgroene olijfolie

Op het idee voor dit recept (eigenlijk is het meer een idee dan een recept), kwam ik op een avond toen ik naar de podcast *The Recipe Club* van David Chang luisterde, terwijl ik een rondje liep in de buurt (de combi is een aanrader, hoor). Het ging over flatbread. En daar gaat dit recept ook over. Zo'n simpel idee, maar zo lekker. Op een theezakje las ik eens *simplicity is the result of maturity*. Nou ja, dat is misschien wat overdreven voor dit bordje labneh. Maar een simpel en knettergoed begin van de dag is het absoluut, met een pittige cappuccino erbij en het geluid van Loopstache uit Beiroet, met *I get this feeling*.

LABNEH

met gefrituurd flatbread, nigella en sumak

Meng de Griekse yoghurt met een ½ eetlepel zout en laat in een schone theedoek in een zeef een paar uur uitlekken.

Snijd het flatbread in dunne reepjes. Verhit een flinke laag zonnebloemolie in een wok en frituur het flatbread goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout.

Snijd de knoflooktenen in dunne plakjes en frituur ze ook goudbruin en laat uitlekken.

Verdeel de labneh over een schaal of zelfs gewoon op een ruige plank. Verdeel het brood erover, de gefrituurde knoflook, wat sumak en wat nigellazaad. Besprenkel met olijfolie. Een ideaal ontbijt- of lunchgerecht.





Groene peterseliabneh met noten-zadencrunch