

INHOUD

INLEIDING 7

DIPS & KAASGERECHTEN 8

HAPJES EN BROOD 32

SALADES &
GROENTEGERECHE- 52

VIS & ZEEVRUCHTEN 82

VLEES & GEVOGELTE 106

REGISTER 126

CREDITS 127



ZHUG

8 gedroogde rode chilipepers

4 teentjes knoflook, grof gehakt

1 tl zout

zaadjes van 4-6 kardemompeulen

1 tl karwijzaad

½ tl zwarte peperkorrels

bosje peterselie, fijngehakt (plus extra voor garnering)

bosje koriander, fijngehakt (plus extra voor garnering)

3-4 el olijfolie of zonnebloemolie

grote, gesteriliseerde glazen pot

4-5 EETLEPELS

Zhug is vurig en veelzijdig als harissa. De chili-pasta is populair, van Jemen, Oman, de Verenigde Arabische Emiraten en Saoedi-Arabië tot aan Egypte. Zhug wordt geserveerd bij gegrilde en gebakken groenten of schaaldieren, of als onderdeel van de mezzetafel, met stukjes vers brood om mee te dippen.

Leg de chilipepers in een schaal, giet er kokend water over en laat ze ten minste 6 uur weken. Giet af, snijd de steeltjes eraf, knijp de zaadjes eruit en hak de pepers grof.

Stamp in een vijzel de chilipepers, knoflook en het zout tot een dikke, gladde pasta. Voeg de kardemomzaadjes, karwijzaadjes en peperkorrels toe, en stamp door de chilipasta. De zaadjes en korrels moeten wel kapot zijn, maar hoeven niet perfect fijn want een beetje textuur is goed. Roer de peterselie en koriander erdoor en bind het mengsel met een beetje olie.

Schep dit specerijenmengsel in de gesteriliseerde pot, schenk de rest van de olie erover en zet weg op een koele plek, of in de koelkast. Je kunt het maximaal 4 weken bewaren. Wanneer je zhug serveert als smaakmaker of als een dip bij brood, roer dan het laagje olie erdoorheen en garneer met extra fijngehakte koriander en/of peterselie.



60 gr witte kool,
fijngesneden

60 gr rauwe bieten,
geschild en geraspt

handjevol koriander,
grof gehakt

handjevol muntblaadjes,
grof gehakt

1 el olijfolie

1 el citroensap,
versgeperst

2 aubergines

200 gr halloumi

4 el hummus

4 el amandelen,
geroosterd en in grove
stukjes

2 el granaatappelpitjes

zout en zwarte peper

VOOR ERBIJ

vloeibare honing

granaatappelmelasse

CA. 16 STUKS

HAPKLARE GROENTE- ROLLETJES MET HALLOUMI

**Van deze smaakvolle geblakerde auberginerolletjes
zul je er altijd te weinig gemaakt hebben!**

Doe de kool, biet en kruiden in een kom en voeg daaraan een scheutje citroensap, een snufje zout en peper en een klein scheutje olijfolie toe.

Snijd de aubergines in de lengte zo dun mogelijk (zo'n 3 mm is perfect), bij voorkeur in 16 plakken. Verhit een grillpan met antiaanbaklaag tot deze heet is en bak hierin alle plakken zo'n 2 minuten aan beide zijden en zet ze daarna even apart.

Houd de grillpan heet en snijd de halloumi: in de breedte in plakken van 1,5 centimeter en vervolgens nogmaals in de lengte, zodat je een soort staafjes hebt. Leg in de grillpan en bak 2 minuten aan elke kant, of tot ze mooi geblakerd zijn. (Als je geen antiaanbakpan hebt, bestrijk de halloumi dan met een beetje olijfolie.)

Maak de rolletjes: leg de plakjes aubergine plat en besmeer elke plak met een theelepel hummus. Leg een halloumistafje aan één kant, met een volle eetlepel van het koolmengsel erop. Voeg een paar druppels honing en wat amandelen en granaatappelpitjes toe. Rol de aubergines op.

Leg ze op een bord met de naad naar beneden, en besprenkel, indien gewenst, met wat melasse en nog meer honing. Strooi de granaatappelpitjes, amandelen en kruiden die nog op je snijplank liggen erover en serveer.



LAMSKÖFTES MET TAHIN-YOGHURTDIP

Deze gekruide lamsspiesjes zijn verfijnder dan de gemiddelde nachtelijke kebabsnack, maar zeker zo verleidelijk als mezze.

1 kilo lamsgenhakt
1½ tl gemalen komijn
1½ tl gerookt zoet paprikapoeder
1 tl gemalen piment
1 tl chilipoeder
150 gr rode ui (ca. 1 middelgrote), fijngenhakt
25 gr platte peterselie, fijngenhakt
40 gr koriander, fijngenhakt (plus extra voor erbij)
rasp en sap van 1 citroen
3 grote eieren
1 tl zout
60 ml zonnebloemolie (plus extra indien nodig)

TAHIN-YOGURTDIP
250 ml Griekse yoghurt
2 el tahin
2 el citroensap, versgeperst
10 gr munt, fijngenhakt
¼ komkommer, geraspt
1 teentje knoflook, geplet
½ tl zout
30 houten spiesjes, geplet in water

VOOR ERBIJ
koriander, grof gehakt
citroen, in partjes

30 STUKS

Voor de köftes: doe alle ingrediënten, behalve de olie, in een grote mengkom. Meng alles met je handen.

Vorm het mengsel tot een soort worstje om het spiesje (ongeveer 45 gram per spiesje). Druk stevig aan.

Leg op een bakplaat en dek deze af met vershoudfolie en zet minstens 2 uur in de koelkast, of liefst een hele nacht, om op te stijven.

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Verhit de zonnebloemolie in een grote koekenpan boven een middelhoog vuur. Leg de köftes in de pan en bak zo'n 4 minuten per portie. Draai regelmatig tot ze aan alle kanten goudbruin zijn.



Leg op een schone bakplaat terwijl je de rest van de kôftes op dezelfde wijze bereidt. Voeg zo nodig extra olie toe aan de pan. Wanneer alle kôftes zijn gebakken, leg je ze 5 minuten in de voorverwarde oven om nog even na te garen.

Meng de ingrediënten voor de dip en breng op smaak met zout.

Serveer de kôftes op een schaal bestrooid met koriander, en zet de citroenpartjes en yoghurt dip ernaast.

