

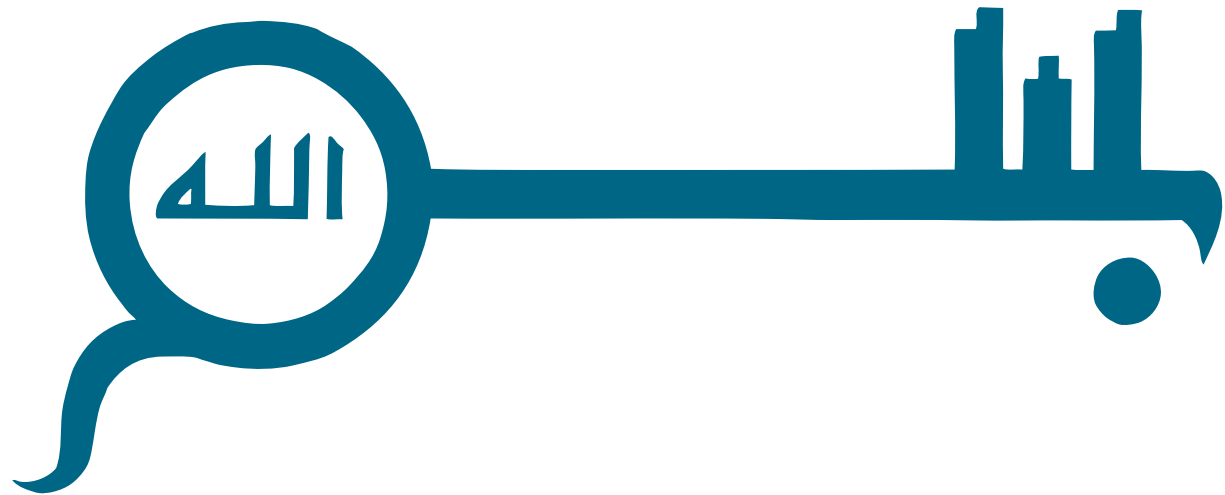


# RAS EL KHELLOUT

SPECERIJEN UIT DE NOMADISCHE KEUKEN

LAURENT M<sup>ed</sup> KHELLOUT  
FONTAINE UITGEVERS





MUNT	PAPRIKA	TIJM	
OREGANO	KOMIJN	KORIANDER	LAURIER
KURKUMA	PEPER	KANEEL	
DRAGON	GEMBER	CHILI	SAFFRAAN
NOOTMUSKAAT	VENKEL	KARWIJ	PETERSELIE
ANIJS	KARDEMOM	FOELIE	



## راس الخلوط

# RAS EL KHELLOUT

---

Laat me om te beginnen de titel van dit boek uitleggen. Ras el khellout is een combinatie van ras el hanout en mijn achternaam Khellout. Ras el hanout is een kruidenmix uit Noord-Afrika. Het betekent letterlijk 'hoofd van de winkel' en staat voor het beste wat een kruidenier te bieden heeft. Een vast recept is er niet: elke winkel, restaurant of familie heeft een eigen melange.

Mijn versie van ras el hanout, de ras el khellout-basismix, bevat komijn, karwij, koriander, chili, gember, kaneel, venkel en kurkuma. De mix is kant en klaar te koop bij diverse winkels en mijn restaurant Raïnaraï, maar je kunt hem natuurlijk ook zelf maken (zie blz. 12). Deze basismix wordt in het merendeel van de recepten in dit boek gebruikt, aangevuld met steeds verschillende kruiden en specerijen. De mix bevat geen zout. Dat voeg ik pas toe als het gerecht klaar is, als finishing touch. Fleur de sel is mijn geheime ingrediënt: het heeft een aparte smaak en is minder sterk dan gewoon zout.

Kruiden en specerijen zijn de sleutel tot elk gerecht; ze brengen het tot leven. Ik wil mensen helpen om makkelijk en lekker te koken en heb me afgevraagd hoe ik van iedereen een kok kan maken. Met dit boek en de specerijen van ras el khellout heb je de sleutel in handen.





VEGANISTISCH



## HALIMA'S BROOD: BASISRECEPT

Bijgerecht voor 4 tot 6 personen

- 300 ml water
- 20 g verse gist
- 1 kg bloem
- 1 eetl. zout
- takjes rozemarijn
- evt. maanzaad of sesamzaad

Verwarm het water tot lauw (maximaal 30 °C) en los de gist erin op.

Stort het meel als een bergje op een schoon werkvlak en maak een kuiltje in het midden. Giet het gistmengsel erin. Meng het meel beetje bij beetje door het gistmengsel tot het een perfect deeg is, niet te nat en niet te droog.

Kneed het deeg door tot een grote bal en voeg daarbij het zout toe. Laat het deeg 90 minuten op het aanrecht rijzen, zodat het luchtig wordt.

Verhit de oven tot 220 °C.

Rol het deeg op een licht bebloemd werkvlak uit tot een deeglap van 2 tot 3 centimeter dikte. Leg wat takjes rozemarijn onder het deeg op een bakplaat. Bestrooi het deeg eventueel met maanzaad of sesamzaad. Schuif de bakplaat iets onder het midden in de oven en bak het brood in 20 minuten gaar.





Maaltijdsoep voor 4 personen

- 2 tenen knoflook
- 2 bloemkolen
- 2 sjalotten
- 50 ml olijfolie
- 2 eetl. ras el khellout
- 1 liter water
- 1 schorseneer
- krulpeterselie
- rock chives cress
- fleur de sel naar smaak

Verhit de oven tot 200 °C. Pof de knoflook 10 minuten in de oven.

Verwijder de stronk en de bladeren van de bloemkolen en verdeel de kroppen in flinke stukken. Pel de sjalotten en de knoflook en hak ze fijn.

Verhit de olijfolie in een soeppan en fruit de gepofte knoflook en de sjalotten kort aan. Voeg de stukken bloemkool en 1 eetlepel ras el khellout toe en roerbak een halve minuut zodat de smaken zich goed kunnen mengen.

Breng intussen het water aan de kook, giet het bij de groenten in de pan en laat ze circa 15 minuten zachtjes koken.

Maak de schorseneerstengel schoon. Trek keukenhandschoenen aan en schil de stengel, of houd hem onder water bij het schillen om te voorkomen dat je handen verkleuren. Dep de schorseneer droog, wrijf hem in met olijfolie en een beetje ras el khellout en leg hem een kwartier in de oven zodat hij een krokant laagje krijgt.

Pureer de soep in een blender of met een staafmixer en breng op smaak met fleur de sel. Zeef de soep en leg in elke portie een stukje gebakken schorseneer.

Garneer met krulpeterselie en rock chives cress.





الخضر  
GROENTEN

**rainaraj**  Traiteur, delicatessen & catering  
Tel. 020 - 624 97 91 [www.rainaraj.nl](http://www.rainaraj.nl)

  
**rainaraj**





## POMPOEN GEVULD MET PALMKOOL EN GEITENKAAS

Maaltijd voor 2 personen

- 1 flespompoe
- 80 ml olijfolie
- 1 eetl. ras el khellout
- 500 g palmkool
- 150 g rozijnen
- 2 tenen knoflook
- 150 gr moerbeibessen
- 2 plakken verse zachte geitenkaas
- fleur de sel naar smaak

Verhit de oven tot 200 °C.

Spoel de pompoe goed af. Roer 2 eetlepels olijfolie en de ras el khellout door elkaar en wrijf de pompoe hiermee in. Leg hem 15 minuten in de oven.

Blancheer de palmkool vijf minuten in kokend water, giet hem af en dompel hem meteen in koud water om het kookproces te stoppen. Giet de palmkool af en dep hem droog. Haal de bladeren los.

Verhit de ovengrill tot goed heet.

Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan. Snijd de knoflook fijn en fruit deze kort aan. Roerbak de palmkoolbladeren samen met de rozijnen 3 minuten en voeg halverwege die tijd de moerbeibessen toe, bak deze nog 1 minuut mee.

Haal de pompoe uit de oven en snijd uit het rechte stuk twee gelijke, ronde plakken van 7 centimeter dikte. Schep uit elke plak een deel van het vruchtvlees om ruimte te maken voor de vulling van palmkool, rozijnen en moerbeibessen en vul ze. Leg op elke plak pompoe een plak geitenkaas en zet de stukken nog 10 minuten in de oven tot de kaas gesmolten en goudgeel is.





## GEMARINEERDE MAKREEL MET WITTE ASPERGES

Hoofdgerecht voor 2 personen

- 4 tot 6 verse makrelen
- 1 citroen
- 2 sjalotten
- 1 eetl. ras el khellout
- 300 g witte asperges
- bladpeterselie
- fleur de sel naar smaak

Snijd de buikholte van de makrelen open om de ingewanden en de bloedader die tegen de ruggengraat aanzit te verwijderen. Spoel de makreel goed uit. Bewaar de schubben!

Pers de citroen uit. Roer in een kom het citroensap met de sjalotten en de ras el khellout door elkaar. Wrijf de makrelen in met het mengsel en laat ze 5 minuten rusten zodat de smaken goed kunnen intrekken.

Verhit de oven tot 200 °C. Zet er een blikje in met de schubben en een beetje water. Leg de makrelen op een bakplaat zet hem in de oven; gril de vissen 30 minuten.

Breng in een pan 700 milliliter water aan de kook. Schil de asperges en kook deze op het laatste moment in 8 minuten gaar.

Neem de bakplaat uit de oven, dien de makrelen op samen met de asperges en strooi naar smaak wat fleur de sel over het gerecht. Garneer met bladpeterselie.



### TIP

Vis bereid ik het liefst in een houtoven. Als je die niet hebt, kun je een blikje – waar bijvoorbeeld tomatenpuree of harissa in heeft gezeten – vullen met houtsnippers en wat water en het onder in de oven zetten. Zo krijg je toch de kenmerkende houtovensmaak.



## WILDE EENDENBOUT MET ARTISJOK EN KASTANJEPUREE

Hoofdgerecht voor 2 personen

- 1 artisjok
- 1 citroen
- 1 limoen
- 200 g kastanjes
- 30 ml olijfolie
- 1 teen knoflook
- 1 eetl. ras el khellout
- 2 wilde eendenbouten
- 250 g snijbiet
- 150 g lychees
- fleur de sel naar smaak

Verhit de oven tot 180 °C.

Pers de citroen en limoen uit. Maak de snijbiet schoon, snijd de stengels, was de bladeren en laat ze uitlekken.

Breng 1 liter water aan de kook. Spoel de artisjok af, wrijf hem in met het citroen- en limoensap en kook hem in 20 minuten gaar.

Was de kastanjes. Breng 1 liter water aan de kook en kook de kastanjes 15 minuten. Giet ze af en pel ze.

Verhit 1 eetlepel olijfolie in een koekenpan. Hak de knoflook fijn en fruit deze samen met de ras el khellout. Voeg de kastanjes toe en bak deze 3 minuten zodat ze de kruiden kunnen opnemen. Pureer de kastanjes met een staafmixer en laat afkoelen. Breng de kastanjepuree op smaak met fleur de sel.

Verhit de resterende olijfolie in een koekenpan en bak de eendenbouten aan beide kanten 1 tot 2 minuten. Roerbak de de stengels van de snijbiet in 5 tot 7 minuten beetgaar, voeg de bladeren de laatste paar minuten pas toe. Leg de eendenbouten op een bakplaat en zet nog 5 minuten afgedekt in de oven.

Garneer met verse lychees.

## الحيوانات البرية

