

**HET**  
**ANDERE**  
**KOEK**  
**BOEK**

**Lievelingsrechten en traktaties van  
nieuwe Nederlandse kinderen**

Voor (en van):

Abdallah Adrina Alfatih Bay Danait Farid Fatima  
Hanoeh Hermon Hira Ilias Inci Jordan Liana Lorin Mahan Maryam  
Mugtaba Mustafa Naila Nijina Rana Rasul Rehana Sandi Salmon  
Sarina Seble Soorena Succes Tina Yasser Youssef

**ROSE STORIES**

# INHOUDSOPGAVE

<b>Voorwoord door George Tobal</b>	<b>5</b>		
<b>Welkom door Mirjam Marks</b>	<b>6</b>		
 <b>Nijina - SRI LANKA</b> Vegetarische samosa's Kottu roti: lams-groenteschotel met kleingesneden roti	<b>8</b> 9 12		
 <b>Hira, Naila en Rana - PAKISTAN</b> Kadhi pakora: groente-aardappelbeignets met yoghurtsaus, rijst en salade Seviyan: zoete pudding	<b>16</b> 17 20		
 <b>Bay - GAMBIA</b> Des beignets Africains: Afrikaanse kokos-oliebolletjes	<b>22</b> 23		
 <b>Hanoch, Salmon &amp; Jordan - PAKISTAN</b> Biryani met raita: rijst-kip-saffraanschotel met yoghurtsaus Halva: zoete dikke pudding	<b>26</b> 27 30		
 <b>Succes - NIGERIA</b> Okrasoep met fufu Popov: Nigeriaanse zoete oliebolletjes	<b>32</b> 33 36		
 <b>Alfatih - SOEDAN</b> Gurasa met mullah tagalia: Soedanees plat brood met okra-gehaktsaus Sugarones: zoete gurasa	<b>38</b> 39 43		
 <b>Mugtaba, Mustafa &amp; Rehana - AFGHANISTAN</b> Mantoe: Afghaanse dumplings familystyle met gele erwten-, en yoghurtsaus	<b>46</b> 47		
 <b>Danait - ERITREA</b> Ga'at: Eritrees ontbijtgerecht Hilbet: deeggerecht met tomatensaus Injera: desempannenkoek Ambasha: plat, rond brood met spinnenwebpatroon bovenop	<b>52</b> 53 57 58 59		
 <b>Mahan - IRAN</b> Fereni: saffraanpudding Zereshk polo: rijst-kipschotel met berberis	<b>62</b> 63 66		
 <b>Hermon - ERITREA</b> Injera met Shiro, Zigni en Kelwa: desempannenkoek met drie sauzen	<b>68</b> 69		
 <b>Sarina &amp; Adrina - IRAN</b> Abgoosht: soep en pastei met lam, kikkererwten en bonen Shir berenj: zoete dessertpap	<b>72</b> 73 76		
 <b>Maryam - IVOORKUST</b> Attiéké: couscous van cassave met vis, tomaat-uiensaus en frisse salade Dèguè: zoete pap van Afrikaanse gierst	<b>78</b> 79 81		
 <b>Seble - ERITREA</b> Alitsja: vegetarische gemengde groenteschotel Adesj: rode linzensaus	<b>82</b> 83 86		
 <b>Liana - IRAN</b> Ghormeh saabzi: rijst-bonen-lamsschotel met salade shiraz Meshkofi: zoete pudding	<b>90</b> 91 94		
 <b>Abdallah - PALESTINA</b> Majanat: zoete en hartige Palestijnse broodjes Macaroni bechamel met frisse Palestijnse salade Baveria: zoete pudding/cake	<b>96</b> 97 99 100		
 <b>Soorena - IRAN</b> Ash: maaltijdsoep met bonen en erwten Bastani zaferani: saffraanijs met pistachenootjes	<b>102</b> 103 107		
 <b>Fatima - IRAK</b> Dolma's: diverse groentes gevuld met lam in granaatappelmarinade Kuku: hartige Iraakse pannenkoekjes Dihina: zoete koek met dadelstroop en kokos	<b>108</b> 109 111 112		
 <b>Lorin - LIBANON</b> Kabsa: rijst-lamsschotel met amandelen Baklava: zoet koekje	<b>116</b> 117 120		
 <b>Ilias &amp; Farid - AZERBEIDZJAN</b> Mutaki: zoete koekjes	<b>122</b> 107		
 <b>Inci &amp; Sandi - KOERDISCH SYRIË</b> Maklouba met djodeg: rijst-kip-aubergineschotel met yoghurtsaus Raz al abed: zoete balletjes met kokos en pistachepoeder	<b>126</b> 127 132		
 <b>Youssef en Yasser - IRAK</b> Fatar sausage: Iraakse worstenbroodjes Fatah: flatbreadschotel met gehakt, yoghurt en amandelen Köfte mahatamata: gehaktballetjes of kebab Lach ma bun: Iraakse minipizza's	<b>134</b> 135 136 137 138		
	..... .....		<b>140</b> 140
<b>Dankjewel</b>			<b>142</b>
<b>Ingrediëntenlijst</b>			<b>146</b>

## VOORWOORD

Een vluchteling laat alles achter als hij zijn thuisland verlaat. Hij is op zoek naar een plek waar hij zijn toekomst en die van zijn kinderen kan veiligstellen. Deze meestal pijnlijke verhalen krijgen de meeste aandacht. Verhalen van verlies en gemis. Tegelijkertijd heb ik me verwonderd over wat de vluchteling nog meeneemt uit zijn thuisland naar zijn nieuwe thuis. Iets wat niet in de bagage past, tussen de bladzijdes van een boek verstopt kan worden of in woorden uitgedrukt. De smaken en geuren van zijn land van oorsprong. Een stukje van de geest van zijn oude leven dat meestal aan de eettafel wordt opgediend. Een feestmaal uit het thuisland.

Ik heb vaak mijn vader geprobeerd te overtuigen van mijn kookkunsten. Ik heb me regelmatig uitgesloofd met ingewikkelde gerechten waarvan ik de naam niet eens kan uitspreken. Na elke poging zegt mijn vader tegen me: 'Jij kunt koken, dat geef ik toe. Maar nooit zul je net zo goed zijn als je moeder. Zij heeft de weg naar mijn hart gevonden, maar die weg gaat ook gemoedelijk langs mijn maag. Haar koken voert mij terug naar een verleden dat verloren lijkt te zijn. Maar blijf proberen, ooit kom je er wel.'

Mijn moeder daarentegen zegt dat ik het wel degelijk kan. Ze zegt dat ik een goede adem heb als ik kook. Dat heb ik nooit begrepen. Wat betekent dat, een goede adem hebben als je kookt? Volgens mijn moeder gaat het niet enkel om de ingrediënten die de maaltijd smakelijk maken. Niet hoe fijn de knoflook is gesneden, hoeveel kruiden je eraan toevoegt of hoe meesterlijk je snijtechniek is. Er is nog een geheim dat van het eten meer maakt dan simpelweg gewoon eten. De adem van de kok.

Als de kok bezig is met koken vermengt hij zijn adem met de gerechten die hij aan het bereiden is. Een stukje van zijn adem wordt mee in de soep geroerd, of met het vlees gegrild. Hij blaast een stukje van zijn ziel zo de pan in. En als een kok een goede adem heeft, dan is de maaltijd altijd verrukkelijk. Hoe simpel het gerecht ook is.

Is dit het geheim achter het eten van mijn moeder? Is het omdat de adem die zij mengt met het eten dat ze voor ons maakt van topkwaliteit is? En wat maakt haar adem zo goed?

Ik denk dat dat is wat mijn moeder heeft meegenomen uit ons thuisland. Haar adem die doordrenkt is met herinneringen en weemoed. Met nostalgie en heimwee. Want elke keer als ik haar eten at, ook al was het een simpel gebakken eitje, voerde het mij naar een tijd die ik kwijt leek te zijn. Ik zie mezelf als een klein jongetje van negen dat door de oude straten van Aleppo naar huis rent om op tijd te zijn voor een heerlijk gebakken eitje gemaakt door de beste kok ter wereld: mijn moeder...

George Tobal

*George is acteur, regisseur en theatermaker en kwam op zijn dertiende vanuit Syrië naar Nederland.*



## WELKOM IN DIT BOEK

Welkom op wereldreis door Nederland. Tijdens ons kennismakingsgesprek in Beiroet voor mijn documentaire *Merna in de Spotlight*, bracht de elfjarige Merna mij via haar verhalen mee naar de grote keuken van haar huis in Irak: het huis dat zij en haar familie halsoverkop hadden moeten achterlaten na bedreigingen door IS. Ik vroeg Merna naar haar lievelingseten en meteen begon ze te stralen: 'Dolma, maar dan die van ons, hoe wij die in Irak klaarmaken.' Vertellen over haar lievelingsgerecht stemde haar vrolijk, warme herinneringen kwamen boven aan de fijne uren in de grote keuken met haar familie, de avonturen met haar grote zus, die in Irak met haar man en pasgeboren kindje achterbleef. Het later voor ons klaarmaken en samen opeten van de Iraakse dolma samen met haar moeder gaf Merna het gevoel weer even thuis te zijn, zingend stonden ze samen in de keuken. Het was een aanleiding om verhalen te vertellen, herinneringen op te halen maar ook om nieuwe herinneringen te maken met nieuwe vrienden.

Eenzelfde reactie als die van Merna zag ik ook tijdens een filmworkshop die ik gaf aan een groepje tieners op het azc in Rotterdam; de kinderen zijn heel enthousiast maar ook onrustig. Ze spreken allemaal andere talen, hebben allemaal andere dingen meegemaakt op weg naar de plek waar ze nu toevallig, en onzeker voor hoe lang, samen zijn. Maar als ik ze vraag om te vertellen over hun favoriete gerecht uit hun land van herkomst, gebeurt er iets bijzonders: meteen weet iedereen wat ze zullen maken en laten proeven aan de groep. Ouders gaan ingrediënten kopen en maken de gerechten klaar. De kinderen vertellen opgewonden en ongeduldig over hun lievelingseten, iedereen proeft van elkaars gerechten en deelt verhalen.



Wat mij betreft kunnen zulke verhalen niet genoeg verteld en gedeeld worden om onze nieuwe landgenoten en burens beter te leren kennen. Dat zijn geen verdrietige of meelijwekkende verhalen, maar juist positieve, krachtige en grappige verhalen. Want natuurlijk hebben kinderen op azc's ook iets om te geven en te delen. Het idee van een bijzonder kookboek was geboren en dat ligt nu voor je: *Het ANDERE KOEK boek*, een familieboek met verhalen en recepten van lievelingsgerechten en traktaties van nieuwe Nederlandse kinderen.

Ik heb het geluk gehad om, samen met Rianne van Duin, bij drieëntwintig geweldige kinderen en hun ouders en broertjes en zusjes in zes azc's te gast te mogen zijn om hun lievelingsgerechten te leren maken en samen op te eten. We hebben een ware wereldreis gemaakt door Nederland via de gerechten en de verhalen. Wat hebben we veel geleerd en gelachen, met soms een klein traantje. En wat hebben we lekker gegeten! Zelfs de dolma van Merna kwamen we weer tegen bij Fatima in Amsterdam.

In dit boek hebben we de verhalen en de recepten zo goed mogelijk opgeschreven. De kinderen hebben de verhalen die bij de gerechten horen tot leven gebracht in animatiefilmpjes die je met een QR-code op je smartphone of tablet kan bekijken. Superhelden Abdallah, Adrina, Alfatih, Bay, Danait, Farid, Fatima, Hanoeh, Hermon, Hira, Ilias, Inci, Jordan, Liana, Lorin, Mahan, Maryam, Mugtaba, Mustafa, Naila, Nijina, Rana, Rasul, Rehana, Sandi, Salmon, Sarina, Seble, Soorena, Succes, Tina, Yasser, Youssef en hun gezinnen nemen in dit boek ook jou mee op een verrassende, kleurrijke en heerlijke reis. Goede reis!

Mirjam Marks

# Nijina 8 jaar

## SRI LANKA

### Azc Rotterdam

## VEGETARISCHE SAMOSA'S

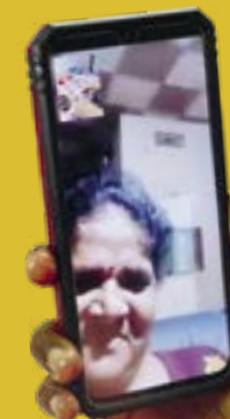
Nijina begint meteen te stralen zodra ze over haar verjaardag vertelt: 'Bij ons in Sri Lanka gaat een verjaardag zo. Stel ik ben jarig dan gaat iedereen, vader, moeder en mijn zusjes, om mij en de taart staan. Dan mag ik de kaarsjes uitblazen en krijg ik van papa en mama een stukje taart in mijn mond gestopt. Dan doet iedereen bij elkaar een beetje slagroom op z'n neus en mag ik aan een touwtje trekken waardoor alle ballonnen allemaal tegelijk kapotspringen en er behalve confetti ook allerlei lekkers uit de lucht valt.'

Vandaag is Nijina niet jarig maar maakt papa Nitharshan wel heel veel samosa's. Na kottu roti (pag. 12) staan samosa's bij Nijina op de tweede plaats als het gaat om haar lievelingseten. Haar vader maakt altijd een enorme voorraad als ze jarig is. 'Papa kookt bijna altijd bij ons,' zegt Nijina. Mama Kashika heeft pas babyzusje Januja gekregen en er scharrelt ook nog een zusje, Nivisha (5 jaar), rond. Nijina's oma in Sri Lanka is er via videobellen de hele middag bij. De telefoon staat tussen de kruiden op de plank zodat oma precies kan zien wat er in de keuken gebeurt. Af en toe komt er nog een oom of tante in Sri Lanka via het scherm groeten. Nijina laat oma zien hoe ze speciaal voor het animatiefilmpje van brooddeeg poppetjes heeft gemaakt van al haar familieleden.

Als de samosa's klaar zijn komen er van alle kanten kinderen door het raam kijken. Een paar vriendinnen glippen naar binnen. Gelukkig heeft papa Nitharshan meer dan genoeg samosa's gemaakt. Nijina's ogen glinsteren: het lijkt wel of ze vandaag echt jarig is. Nijina drinkt er een groot glas water bij omdat ze zo 'spicy' zijn, zoals ze zelf zegt.



scan om  
het filmpje  
te bekijken!



## SAMOSA'S

### Ingrediënten

voor 40 stuks

2 kg aardappels

10 eieren

2 middelgrote preien,  
groen verwijderd

4 uien

2 bollen knoflook

2 verse pepertjes

verse gember, stuk van 4 cm,  
geschild en in plakjes

1 el mosterdzaad

2 el koriander gemalen

2 tl komijnpoeder

2 tl venkelzaadjes

zout

1 el kurkuma

el chilipoeder

1 pak vierkante rijstvelen  
voor springrolls (40 stuks)

100 g bloem

200 ml water

2 pakjes paneermeel

1 liter zonnebloemolie

### Dit heb je verder nodig

diepe pan

snijplank

scherp mes

pureestamper

vergiet

keukenpapier

diepe braadpan of frituurpan



### Zo maak je het klaar

Kook de aardappels gaar in de schil. Giet ze af en laat ze een beetje afkoelen.

Kook de eieren hard. Pel ze, snijd ze in vieren en zet ze apart.

Snijd de preien, uien, knoflook, gember en pepertjes heel fijn.

Verhit een laag olie van 2 cm in een diepe braadpan. Fruit daarin de knoflook, gember en pepertjes even aan. Voeg het mosterdzaad, komijnpoeder, venkelzaad en korianderzaad toe. Bak heel even mee en voeg dan de uien en de fijngesneden pepertjes toe. Roer tot slot de prei erdoorheen. Laat het geheel even goed bakken, roer wel af en toe door. Voeg dan de kurkuma en chilipeper toe.

Verwijder de schil van de aardappels en doe ze in de pan. Maak er met een pureestamper een stevige puree van.

### SAMOSAS VOUWEN

Zie foto's en filmpje voor het vouwen.

Maak eerst in een kommetje een papje door een eetlepel water met 2 eetlepels bloem goed te mengen.

Leg 1 vel rijstpapier als ruit voor je neer, vouw twee punten naar binnen en leg onderaan een flinke eetlepel puree. Leg daar 1/4 ei op en vouw de hoeken van het vel rijstpapier om en om over de vulling heen op elkaar. Smeer de overgebleven rand met een kwastje met het bloempapje in en plak de samosa dicht. Maak zo de samosa's tot de rijstvelen of de vulling op is.

Maak nu van 200 ml water en ongeveer 100 gram bloem een beslag met de dikte van pannenkoekenbeslag.

Strooi in een andere schaal het paneermeel.

Verhit in diepe pan de olie voor het frituren.

Haal elke samosa eerst door het beslag en dan door het paneermeel, zodat ze rondom helemaal bedekt zijn.

Frituur de samosa's tot ze goudbruin van kleur zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Op grote schaal leggen, garneren met wat peterselie. Heerlijk met ketchup, peper, mayonaise, enzovoort.



De vulling voor deze samosa's, zoals de vader van Nijina ze maakt, is vrij pittig, maar je kunt de hoeveelheden natuurlijk naar eigen smaak aanpassen en er bijvoorbeeld minder chilipoeder, kurkuma en mosterdzaad in doen.

# KOTTU ROTI

## lams-groenteschotel met kleingesneden roti



scan om het filmpje te bekijken!

Deze kruidige lams-groenteschotel met in kleine reepjes gesneden roti (soort dun platbrood, iets anders dan de roti die je misschien uit de Surinaamse keuken kent) is veruit het lievelingseten van Nijina. Geen wonder: papa Nitharshan is een echte kok. In Sri Lanka had hij een eigen restaurant en hij kan de kottu roti als geen ander klaarmaken.



Kottu Roti is een gerecht dat ze in Sri Lanka bij grote feesten zoals een trouwfeest, verjaardag, het hindoestaanse lichtjesfeest Divali of Kerstmis klaarmaken. Als het aan Nijina ligt, verschijnt het elke dag op tafel. Hoe het eraan toegaat op een Sri Lankaanse bruiloft laat Nijina zien en horen in haar animatiefilmpje.



### Ingrediënten

voor 6 tot 8 personen

#### voor de roti

500 g bloem

2 eieren

beetje suiker

zout

olie

2 dl water

#### voor de schotel

2 uien

8 grote tenen knoflook

verse gember, stuk van 7 cm

500 g lamsvlees zonder bot

zonnebloemolie

1 klein blikje kokosmelk (200 ml)

2 el sojasaus

1 prei

3 grote wortelen

3 eieren

#### kruiden

2 stuks steranijs

2 kaneelstokjes

1 laurierblad

1 tl mosterdzaad

½ tl kurkuma

1 tl komijnpoeder

1 tl kardemomzaadjes

½ tl chilipoeder

½ tl korianderpoeder

### Dit heb je verder nodig

snijplank

scherp mes

huishoudfolie

plastic bak

diepe braadpan

grote koekenpan



### Zo maak je het klaar:

BEGIN MET HET ROTIDEEG

Meng in een plastic bak alle ingrediënten en kneed tot een samenhangend deeg. Dek af met plasticfolie en zet het opzij om te rusten.

Snipper 1 ui en de helft van de knoflook. Snijd de gember in fijne plakjes. Snijd het lamsvlees in kleine stukjes.

Verhit een flinke laag olie in een braadpan. Fruit hierin de helft van de gember, ui en knoflook. Voeg de steranijs, kaneelstokjes en het laurierblad toe. Voeg dan een eetlepel komijnzaad toe en laat dit even meebakken.

Roer het vlees erdoorheen, bak even rondom aan en voeg dan een scheutje water toe. Roer de overige kruiden erdoorheen en een klein blikje kokosmelk. Laat het geheel 25 minuten stoven op zacht vuur.

GA NU VERDER MET DE ROTI'S

Maak balletjes van het deeg die iets groter zijn dan een golfbal. Wentel deze door de olie en dek ze af met plasticfolie.

Verhit een (roti)bakplaat of grote koekenpan op het vuur. Smeer deze met een kwastje in met olie.

Rol de deegballetjes uit tot heel dunne roti's: gebruik extra olie op de ondergrond, sla ze eerst plat, en draai ze vervolgens in een soort draai-/slabeweging tot heel dunne roti's van ongeveer 2 mm dik. Kijk goed op het filmpje hoe papa Nitharshan het doet! Je kan ook een deegroller gebruiken.

Bak de roti's op de plaat, leg de volgende roti hierop en draai ze dan samen om in de pan. Ga zo door, draai dus de hele tijd de stapel om, tot het deeg op is. Je hebt dan een stapeltje van 8 tot 10 roti's. Haal de stapel uit de pan.

Rol de gebakken stapel van 10 op en begin met snijden. Eerst in de lengte in heel smalle reepjes en dan ook in breedte, zodat er heel kleine stukjes ontstaan, snippers als het ware. Leg deze even in een bak opzij.

Verhit in een grote hoge pan met dikke bodem een flinke scheut olie. Bak hierin de rest van de gesnipperde ui en de gesnipperde knoflook. Voeg de rest van de gember toe. Snijd de prei en wortelen in dunne plakjes en doe die in de pan. Laat 10-15 minuten bakken tot de groenten enigszins zacht zijn. Voeg de sojasaus en de pan met het vlees toe. Roer alles goed door elkaar. Roer de 3 eieren erdoorheen, even paar minuten al roerend laten garen. Voeg tot slot de rotisnippers toe en schep door elkaar.

Eet samen met een frisse salade en een yoghurtsaus, zoals raita (pag. 29).

Smakelijk eten!

