

# NOOMI



**SARA SHAWKAT**

DE KEUKEN VAN IRAK

# INHOUD



**VOORWOORD 7 INTRODUCTIE 8 INGREDIËNTEN UIT DE IRAAKSE KEUKEN 11**  
**BOODSCHAPPEN DOEN BIJ DE MENA-SUPERMARKT 15 SPOEDCURSUS SASSY IRAKEES 21**

**ONTBIJT 25**

**MARQUAT 53**

**RIJST 71**

**DINNER PARTY 87**

**KUBBEH 113**

**SOUQ 135**

**SCHAALTJES  
& DWEILEN 159**

**SOEPEN 177**

**CONDIMENTEN 191**

**HALAWA 211**

**DRANKJES 231**

**DANKWOORD 247 REGISTER 248**

# INTRODUCTIE

## DE MISPLAATSTE PSYCHOLOOG

Tot een paar jaar geleden besteedde ik het merendeel van mijn tijd in de universiteitsbieb, waar ik geen fuck aan het doen was voor mijn studie Psychologie – waar ik dan ook 10 jaar over gedaan heb. Ik dacht dat een academische opleiding mijn enige optie was. De lange dagen in de UB probeerde ik op te fleuren door tussendoor uitstapjes te maken naar nabijgelegen vintagewinkels. Als ik mijn jonge jaren aan droge wetenschappelijke artikelen moest verkwanselen, dan tenminste in een hoedanigheid waar de hele studiezaal van op zou kijken. Je bent een entertainer of je bent het niet. Om mezelf thuis te voelen in de universiteitsbibliotheek aan de Amsterdamse Singel had ik permanent een kluisje bemachtigd – dat ik volstouwde met houdbare producten: cashews, zwart sesamzaad, hoisinsaus, noem het maar op. Ik hosselde van die plastic wegwerpbakjes bij de La Place die om de hoek zat zodat ik mijn kluisvoorraad goed kon ordenen en bewaren. Ik kookte de sterren van de hemel vanuit mijn 25-vierkante-centimeter-voorraadkast. Terwijl ik zag hoe mijn medestudenten hun curriculum doorliepen met krentenbroodjes, voorverpakte salades en de doorgekookte prutjes van de kantine, maakte ik er een sport van om elke dag zo luxe mogelijk te eten zonder iets af te halen. Daar zat ik dan in de kantine, met mijn warmgerookte zalmsalade met hoisindressing. Zelfs wanneer ik voor mijn ADHD

strakstond van de medicatie, at ik nog lekkerder dan mijn medestudenten met hun droge boterhammen. Ik was tijdens mijn studie al bezig met catering en receptuur, maar altijd als hobby of side-hustle – omdat het immers de bedoeling was dat ik een carrière als psycholoog zou vervolgen. Nadat ik eenmaal afgestudeerd was en aan het werk kon als psycholoog, kostte het me welgeteld 1 maand voor ik me alsnog fulltime op eten stortte.

Ik hield me altijd bezig met eten, maar kookte eigenlijk nauwelijks Iraaks. Alles wat ik zou maken zou toch een slap aftreksel worden van wat mijn moeder op tafel zet. Voor mij betekende Iraaks eten gewoon *thuis*, niet iets wat ik met non-Arabiërs kon delen. Japans eten was sexy, de Italiaanse keuken was heilig, maar Iraaks, ja, dat kenden mensen van dat ene buurthuis-evenement. Om gelijkgestemden te vinden, zocht ik wanhopig aansluiting bij andere etnische minderheden. Naarmate ik ouder werd, realiseerde ik mij dat ik veel Arabischer ben dan ik mijzelf wijsmaakte. In mijn proces van het zoeken naar wat Iraaks is voor mij betekent, realiseerde ik mij het belang van onze keuken. In mijn eigen gedachtegoed kon ik me niet altijd verenigen met de Iraakse cultuur, maar hetgeen waar ik altijd trots op geweest ben is ons eten. Ik moest dit boek maken om de betekenis van Iraaks is voor mijzelf te herdefiniëren.

's Werelds eerste recept ooit geschreven dateert van 4000 jaar geleden en is door de Mesopotamiërs vastgelegd. De bewoners van dit toenmalige zuiden van Irak bestond van oudsher uit een verscheidenheid aan etniciteiten, iets wat je terugziet in de uiteenlopende smaken van de Iraakse eetcultuur. Deze diversiteit is iets waar ik jou kennis mee wil laten maken, omdat er zo veel meer te ontdekken valt dan al die kikkererwtdipjes waarvan het gros denkt dat dit de Levant weerspiegelt. De Iraakse keuken kent een explosie aan unieke smaken, verschillende texturen, krachtige bouillons, in houtovens bereide broden, smeug gekookte peulvruchten en zo veel meer.

In dit boek heb ik geprobeerd de Iraakse attitude wanneer 't om eten gaat te vertalen naar recepten die behapbaarder zijn dan de lange kookvlogs van schattige Iraakse huisvrouwen die je op YouTube vindt. Er heersen flink wat misconcepties over onze keuken en die wil ik hier wegnemen om je de extractie te geven van deze prachtige keuken. Soms kom ik over als een ietwat irritante Amsterdammer met mijn Javastraat-verheerlijking. Als je jarenlang uitgelachen wordt omdat je rijst eet in de pauze en dan mensen ineens massaal poké bowls ziet klappen, kun je me dat niet echt kwalijk nemen, toch? Dit is iets wat voortkomt uit mijn Randstadcomplex, dat ontstaan is toen ik vanuit de metropolen Bagdad en Damascus uiteindelijk in

Zwolle geplaatst werd. Het leven in het provinciale Zwolle waar in vroegere tijden het meest 'exotische' dat in de schappen lag sambal oelek was, maakt dat ik mij kan inleven in de bewoners van gemeenten als Heiloo en Zierikzee. Ik heb geprobeerd de recepten zo toegankelijk mogelijk te maken. Soms zit er echter niks anders op dan dat je die NS-dagkaart moet halen en de reis naar de Randstad te maken – net zoals wij vroeger in de trein uit Den Haag met vijf zakken platbrood uit de Schilderswijk terugreisden naar de provincie.

Wat ik los van deze toewijding vooral hoop, is dat je met behulp van dit boek de formules van elkaar aanvullende elementen leert te begrijpen. Als je bij een typische Irakees thuiskomt, diegene alles uit de (koel) kast trekken om jouw komst te vieren – gastvrijheid zit in ons bloed. Met dit boek probeer ik je te inspireren door onze liefde voor overdaad, de dramatiek rondom de perfecte kubbeh, de rivaliteit over griesmeelkoekjes, maar vooral de drijfveer om onder de meest barre omstandigheden toch troost te vinden in lekker eten.



# MAKHLAMA

## GEPOCHEERDE EIEREN IN TOMATENSAUS

Irakezen kunnen in principe drie keer per dag warm eten. Dit is een ontbijtgerecht dat ik maak als ik opsta en zin heb in avondeten. Inmiddels is iedereen wel bekend met shakshuka; makhlama is een soortgelijk gerecht maar heeft iets meer bite en is anders gekruid. Besprenkel lekker royaal met citroensap.

### INGREDIËNTEN

1 theel. korianderzaad  
1 theel. komijnzaad  
1 theel. pimentkorrels  
1 theel. zwarte peperkorrels  
1 theel. paprikapoeder  
2 eetl. olijfolie  
1 ui, gesnipperd  
300 g lamsgehakt  
3 knoflooktenen, geraspt  
2 tomaten, in blokjes  
zout, naar smaak  
4 eieren  
8 takjes peterselie, fijngesneden  
1 bosui, in dunne ringen  
1 theel. aleppo-chilivlokken  
sap van 1 citroen  
erbij: brood naar keuze, ik zou  
verse samoon (blz. 155) kiezen

**extra nodig** vijzel

- 1 Rooster het korianderzaad, komijnzaad en de piment kort op laag vuur. Maal de geroosterde specerijen fijn in een vijzel samen met de peperkorrels en voeg het paprikapoeder toe.
- 2 Verhit de olijfolie in een grote koekenpan en bak hierin de ui 4 minuten op hoog vuur. Voeg de specerijenmix toe en bak nog 1 minuut mee.
- 3 Roer het gehakt met een vork los, snijd het fijn en bak 3 minuten mee op hoog vuur. Zet het vuur lager en voeg de knoflook, tomaat en wat zout naar smaak toe. Bak nog eens 4 minuten.
- 4 Maak met een lepel vier kuiltjes in het tomaat-gehaktmengsel en breek in elk kuiltje een ei. Leg een deksel op de pan en laat het

geheel 5-8 minuten doorpruttelen. Het gerecht is klaar als de eiwitten gestold zijn.

5 Garneer de makhlama met peterselie en bosui, strooi de chilivlokken erover en besprenkel met citroensap.

### ◆ VEGATIP

Vervang het gehakt door dubbelgedopte tuinbonen. Je vindt deze in het vriesvak van de MENA-supermarkt.

# FESENJAN

## GRANAATAPPEL-WALNOOTSTOOF

Fesenjan is een ode aan de granaatappel en granaatappelmelasse. Je herkent een goede granaatappelmelasse heel makkelijk aan de ingrediëntenlijst: bij 100% granaatappel zit je goed. Zelf ga ik vaak op zoek bij Syrische winkels en sla dan meteen in, maar met een flesje uit de supermarkt kan het natuurlijk ook. Als je dan toch per se een niet-100%-pure-granaatappelmelasse wilt gebruiken: breng de fesenjan dan in balans met citroensap. Deze luxe stoof gaat goed samen met saffraanrijst (blz. 76).

### INGREDIËNTEN

4 aubergines  
2 eetl. zout + extra, naar smaak  
250 g walnoten  
2 eetl. zonnebloemolie  
4 kruidnagels  
1 theel. kaneelpoeder  
1 theel. kurkumapoeder  
1 theel. nootmuskaat, geraspt  
1 ui, gesnipperd  
½ theel. saffraandraadjes, fijngemalen  
1 mandarijn  
400 ml kokend water  
5 eetl. granaatappelmelasse  
20 g pure chocolade (72% cacao)  
1 theel. zwarte peper, fijngemalen  
1 eetl. vegetarische bouillonpoeder suiker (optioneel)  
1 liter olie om in te frituren  
pitjes van 1 granaatappel om te garneren

**extra nodig** blender

**1** Schil de aubergines, maar laat her en der nog wat streepjes schil zitten. Snijd de aubergines in repen van 2 x 3 centimeter. Doe de aubergine in een kom met een ruime hoeveelheid water en 2 eetlepels zout. Leg daarbovenop een bord dat qua diameter net iets kleiner is dan de kom en plaats iets zwaars op het bord zodat de aubergine goed onder water blijft. Laat 30 minuten staan.

**2** Rooster de walnoten op middelhoog vuur onder voortdurend roeren tot ze goudbruin kleuren en een roostergeur afgeven. Neem hier echt genoeg tijd en concentratie voor, want hier creëer je de smaak – let op dat ze niet verbranden. Maal de walnoten met wat water in een blender tot een puree.

**3** Verhit de zonnebloemolie in een pan op middelhoog vuur. Bak hierin de kruidnagel, kaneel, kurkuma en nootmuskaat ongeveer 3 minuten. Voeg de ui toe en fruit 3 minuten. Schep de walnotenpuree erdoor en bak nog 1 minuut.

**4** Meng de saffraandraadjes met 1 eetlepel heet water en pel de schil van de mandarijn (die gaat straks de stoof in). Schenk 400 milliliter kokend water in de pan en voeg de granaatappelmelasse, mandarijnschil, saffraan, chocolade, peper, bouillonpoeder en naar smaak zout toe en laat de fesenjan 30 minuten op laag vuur stoven.

**5** Haal de mandarijnschil uit de stoof en pers het sap van de mandarijn boven de pan. Proef of de zuren goed in balans zijn en voeg eventueel wat suiker of meer granaatappelmelasse toe.

**6** Verhit olie om in te frituren in een (frituur)pan tot 170 °C. Knijp het water uit de auberginerepen, dep ze droog met een theedoek en frituur ze goudbruin. Doe niet te veel aubergine tegelijk in de pan, anders koelt de olie te snel af en garen de aubergines niet gelijkmatig. Smeer de fesenjan uit over een schaal en leg de gefrituurde aubergine erop. Garneer met granaatappelpitjes.





# KUBBEH'T BULGUR

## PLANTAARDIGE KUBBEH

### VOOR DE KORST

250 g gereesh of fijne  
harde tarwegriesmeel  
250 g fijne bulgur  
2 theel. komijnzaad,  
geroosterd en fijngemalen

### VOOR DE VULLING

100 g barberry's of gezoete,  
gedroogde cranberry's  
6 eetl. olijfolie  
1 ui, gesnipperd  
50 g wortel, in kleine  
blokjes van ½ cm  
3 knoflooktenen, geperst  
50 g doperwten  
75 g maiskorrels, uit blik  
80 g verse peterselie, blad  
en stengels fijngesneden  
1 theel. Arabische  
zevenkruidenpoeder, zelfgemaakt  
(blz. 208) of van de supermarkt  
1 theel. kurkuma  
2 theel. zwarte peper, fijngemalen  
2 theel. zout + extra, naar smaak  
50 g walnoten, medium  
gehakt (niet grof, niet fijn)

→ [vervolg ingrediënten  
op volgende pagina](#)

Ik heb kubbeh voorbij zien komen met zo'n dikke korst dat ik echt goed moest kijken of het geen gehaktbal was. Dit is natuurlijk niet hoe kubbeh bedoeld is, maar ik begrijp het wel – de mijne zagen er in het begin ook zo uit. Ik heb m'n leven, de cultuur en deze keuken zo vervloekt toen ik een keer 400 kubbeh moest maken voor een cateringklus. Je begint dan met een lompe gehaktbal en je werkt in de loop der tijd toe naar verfijndere, dunkorstige kubbeh. Mijn zusje vindt het zonde om zo'n *labour of love* als kubbeh in de frituur te gooien. Zij is van mening dat gekookte kubbeh, die nog nattig en zacht is, verfijnder smaakt. *I beg to think differently*, maar de keuze is aan jou. Eenmaal gekookt kun je ze dus al eten met bijvoorbeeld noomichutney (blz. 207).

**1** Meng de gereesh, de bulgur en komijn door elkaar. Voeg 250 milliliter lauw water toe en wrijf het in tot de bulgur-griesmeelmix het meeste vocht heeft opgenomen. Dek het deeg af met plasticfolie en laat 1 uur staan op een warme plek.

**2** Week de barberry's minstens 15 minuten in 1 kopje heet water. Als je cranberry's gebruikt, snijd deze dan fijn. Verhit de olijfolie in een hapjespan op middelhoog vuur en fruit hierin de ui 5 minuten. Voeg de wortel, knoflook, doperwten, mais, peterselie, zevenkruidenpoeder, kurkuma, zwarte peper en zout naar smaak toe en bak 4 minuten mee. Knijp de barberry uit en voeg deze samen met de walnoten toe.

**3** Voeg de ghee en 2 theelepels zout toe aan het deeg en kneed het door er met je knokkels op te duwen en het samen te persen tot het een fijn werkbaar deeg is. Voeg tussendoor 100 milliliter water toe en probeer niet te veel te kneden. Het deeg is makkelijk om mee te rollen wanneer het niet te veel aan je vingers plakt maar wel een geheel vormt. Wanneer het te plakkerig is, voeg je wat extra griesmeel toe.

→ [vervolg op volgende pagina](#)

4 eetl. ghee of plantaardige  
boter, op kamertemperatuur  
keukenzout  
neutrale olie om in te frituren  
+ extra om mee in te vetten

**extra nodig** plasticfolie  
of plastic zak

### ★ TIP

**Je kunt de kubbeh na het rollen  
of na het koken invriezen. Ik zou  
het na het koken doen, dan weet  
je zeker dat ze niet uit elkaar  
vallen. Het handigst is om tussen  
de laagjes kubbeh een dunne  
plastic zak te leggen.**

4 Zet een schaaltje met neutrale olie klaar. Vet je handen in met wat olie, neem ongeveer 80 gram deeg en rol hier een bal van. Houd de bal vast tussen de duim en wijsvinger van je ene hand. 'Hol' het deeg uit door in het midden van de bal met de wijsvinger van je andere hand te drukken. Druk de randen aan terwijl je de kubbeh draait zodat het omhulsel een gelijkmatige dikte heeft. Houd de kubbeh nog steeds met behulp van je wijsvinger en duim vast in je handpalm. Vul met 1½ eetlepel vulling. Draai de kubbeh dicht door de randen naar elkaar toe te brengen en te drukken en te duwen tot het glad is – dit gaat makkelijker als je handen vet zijn. Als je ergens barstjes vindt in de kubbeh, maak je deze glad door je handen extra in te vetten en die plekken glad te strijken. Traditioneel kun je er nu een punt in vormen, maar dit hoeft niet per se als je een groentje bent. Leg de kubbeh op een plastic zak of folie. Houd het deeg tussendoor afgedekt met een theedoek en voeg steeds beetje water toe als je lang bezig bent om te voorkomen dat het deeg uitdroogt.

5 Ik zou eerst 1 kubbeh testen voor je de rest maakt. Breng een ruime pan met water en 1 eetlepel keukenzout aan de kook. Laat de kubbeh hier voorzichtig op een schuimspaan in zakken. *Inshallah* valt je kubbeh niet uit elkaar. Indien dat wel gebeurt, dan zitten er waarschijnlijk gaten in het deeg. Daarom is het belangrijk dat je de kubbeh gladstrijkt. De kubbeh is gaar als deze iets gaat drijven. Schep uit de pan en laat uitlekken in een vergiet. Vul water en zout aan tijdens het koken.

6 Verhit olie in een (frituur)pan op 170 °C. Bak de kubbeh in circa 5 minuten krokant en goudbruin.





# FATTOUSH

## LEVANTIJNSE BROODSALADE

Fattoush komt van het woord *fattat*, ofwel kruimels, en dit gerecht is net als *fattah* ooit ontstaan uit oud brood. Ik gebruik Libanees platbrood omdat dat zo lekker krokant wordt. Als je meer een crouton-situatie wilt, dan kun je oude *samoon* of *pita* gebruiken. Vergeet niet de groenten na het wassen goed te drogen, anders krijg je een zompige salade. Deze salade is op de dressing, de sla en het brood na vrij flexibel, dus varieer met rauwe groenten naar keuze. In de zomer is het posteleinseizoen. Beloof me dat je dan fattoush met postelein maakt. I mean: vijf zure ingrediënten in één gerecht, wat wil een mens nog meer?

### INGREDIËNTEN

za'atar-platbroodcrisps  
(zie blz. 174)

1 grote krop romainesla

1 bos radijs

4 babykomkommers

300 g smaakvolle tomaten

3 bosuien

½ ingelegde citroen, fijngesneden

6 eetl. lekkere olijfolie

sap van 1 citroen, of iets minder  
als je niet van heel zuur houdt

1 knoflookteen, geperst

2 theel. sumak

3 eetl. granaatappelmelasse

2 theel. gedroogde munt

30 g verse peterselie, blad

20 g verse munt, blad

granaatappelpitjes om te garneren

**1** Maak de platbroodcrisps en breek de repen in kleinere stukken.

**2** Scheur de sla in grove stukken, halveer de radijsjes, schil om-en-om banen van de komkommerschil en snijd de komkommer in grove stukken. Snijd de tomaat in partjes en de bosui in stukjes van circa 3 centimeter.

**3** Meng voor de dressing de ingelegde citroen, olijfolie, citroensap, knoflook, sumak, granaatappelmelasse en gedroogde munt in een kommetje goed samen.

**4** Vul 4 kommetjes met de sla, leg hierop de radijs, komkommer en tomaat. Verdeel de bosui, peterselieblaadjes en muntblaadjes hierover. Leg wat broodcrisps

aan de rand van de kommetjes en verdeel de dressing over de fattoush. Garneer met granaatappelpitjes.



# NOOMICHTNEY

## CHUTNEY MET GEDROOGDE LIMOEN EN DADEL

Deze dip heeft alles wat je van een dip kan verwachten en meer. Met haar zwoele zwarte voorkomen is ze fruitig, kruidig, pikant en geeft je ook nog een aardse, zurige knuffel bij binnenkomst. Ook hier geldt, net als bij de amba: deze chutney wil je standaard in je koelkast hebben staan. Ze is lekker bij kubbeh en alles wat streetfood-gerelateerd is. Deze fruitige dame is thuis in de streets maar ook in de boujee-lifestyle, want ze blijkt ook goed te gaan op een elegant kaasplankje. Een *femme fatale* om van te houden.

### INGREDIËNTEN

1½ eetl. mosterdzaad  
1½ eetl. korianderzaad  
1 eetl. komijnzaad  
2 theel. chilivlokken  
2 theel. venkelzaad  
3 theel. gemberpoeder  
7 zwarte gedroogde limoenen,  
pitjes verwijderd  
zout  
150 g dadels, ontpit

**extra nodig** vijzel; blender

**1** Rooster het mosterd-, koriander- en komijnzaad in een koekenpan zonder olie gedurende 5 minuten op laag vuur. Schep regelmatig om zodat de specerijen niet verbranden.

**2** Maal de specerijen en gedroogde limoen in een vijzel met wat zout fijn.

**3** Breng de dadels samen met de gevijzelde specerijen, chilivlokken, het venkelzaad en de gemberpoeder en 400 milliliter water in een pan aan de kook en

kook de dadels kapot; dit duurt ongeveer 25 minuten. Als er veel water verdampt is, voeg dan wat extra water toe.

**4** Pureer de saus glad in een blender en breng op smaak met zout, wat extra chilivlokken of een beetje suiker.



# KUNAFE

## ENGELENHAAR GEVULD MET KAAS EN OVERGOTEN MET SIROOP

### INGREDIËNTEN

200 g kristalsuiker  
1 schijfje citroen  
2-3 eetl. oranjebloesemwater  
120 g ghee  
1 theel. saffraandraadjes  
300 g kataifi, liefst vers of  
diepgevroren (zie intro)  
625 g buffelmozzarella  
50 g pistachenoten,  
fijngemalen of fijn gehakt

**extra nodig** vijzel;  
gasfornuisbestendige  
ovenschaal of bakplaat,  
liefst aluminium, 26 cm ø

Gesmolten kaas, krokant engelenhaar of kruimelige griesmeelkorst, en dit alles gedoopt in een bloemige siroop – dit is mijn lievelingsdessert. De kunafe die ik vroeger in de Levant at, wordt gemaakt met akawikaas. Bij kunafe wil je een goede smelt-smaakbalans vinden in de kaas en hiervoor heb je een goede smeltkaas nodig. Dit kan mozzarella zijn, of akawi, een meer smaakvolle kaas. Akawi vind je soms in Iraakse en Syrische supermarkten als je goed zoekt. De krokante kataifi is engelenhaar, gemaakt van heel dun sliertjesdeeg. Je vindt het voorverpakt in bijna elke MENA-supermarkt en vers of diepgevroren in Griekse en de betere Levantijnse supermarkten.

**1** Verwarm de oven voor op 200 °C. Om de siroop te maken doe je 200 gram suiker, 100 milliliter water en het schijfje citroen in een steelpan. Roer een keer door om de suiker te mengen en breng aan de kook op middelhoog vuur. Zet het vuur zachter en laat 8 minuten koken. Roer vervolgens 1-2 eetlepels oranjebloesemwater door de siroop.

**2** Vet de schaal in met 3 eetlepels ghee. Vergeet niet de randen ook goed in te vetten.

→ [vervolg op volgende pagina](#)



## ★ TIP

**Je kunt de kunafe (stap 1 t/m 6) een dag van tevoren maken. Als je een deel wilt bewaren, schenk daar dan nog geen siroop over. Warm eerst op in de oven en giet er vervolgens de lauwwarme siroop over.**

**3** Verwarm de rest van de ghee 1 minuut in een steelpan op middelhoog vuur. Maal de saffraan fijn in een vijzel en voeg toe aan de ghee. Knip de kataifi in stukjes en meng het samen met de ghee en de rest van het oranjebloesemwater in een kom. Wrijf met beide handen steeds een beetje ghee in de kataifi – zo breek je ze op en kan de ghee overal goed intrekken. Hoe langer je hier de tijd voor neemt, hoe lekkerder, trek er zeker 10 minuten voor uit. Het is extra lekker als de kunafe-korst een mix is tussen heel fijn engelenhaar (stukjes van circa 2 centimeter) en soms wat grovere draadjes (van circa 4 centimeter), dus breek het niet helemaal op. Stop wanneer het heel fijn begint te worden.

**4** Leg twee derde van het engelenhaar in de schaal en bekleed de randen er ook mee. Het is de bedoeling dat je een heel compacte korst maakt. Dit doe je door alle deegsliertjes zo dicht mogelijk op elkaar te drukken. Verdeel de massa gelijkmatig over de vorm. Mijn tip: houd de schaal of plaat met 1 hand vast en druk met de bodem van een glas op het deeg. Draai de vorm om alles gelijkmatig te verdelen en aan te drukken en werk van binnen naar buiten toe. Herhaal dit een paar minuten, tot je ziet dat de draadjes niet meer los zitten, maar alles aan elkaar vastgeplakt is.

**5** Dep de mozzarella droog en snijd in fijne stukjes. Dep nog een keer goed droog. Leg de kaas op het deeg en zorg dat je aan de randen 1 centimeter vrijhoudt. Dep de kaaslaag droog met wat keukenpapier. Druk de randen engelenhaar naar binnen als ze hoger zijn dan de kaas. Leg de rest van het engelenhaar op de kaas en druk een beetje aan.

**6** Plaats de schaal op een gaspit en verwarm op middelhoog vuur. Het beste is als je de rand van de schaal op het pitje zet, zodat het midden niet verbrandt. Draai de schaal elke 10 seconden steeds een stukje en herhaal dit gedurende ongeveer 8 minuten. Je ziet wanneer het zover is als de kunafe loskomt van de rand. En wanneer je de hemelse geur begint te ruiken natuurlijk.

**7** Bak de kunafe in de voorverwarmde oven af tot de kaas gesmolten is en de korst goudbruin. Dit duurt ongeveer 30 minuten. Verwarm in de tussentijd de siroop tot lauwwarm.

**8** Leg een groot bord of taartplateau op de ovenschaal. Draai de kunafeschaal om en zet het bord/plateau op tafel. Tik een paar keer op de bodem van de kunafeschaal en til op. Snijd de kunafe in het gewenste aantal punten. Giet de lauwwarme siroop over de kunafe en garneer met pistachenootjes.

◆ VOOR 4-6 PERSONEN ◆

✿ BEREIDINGSTIJD 10 MIN. ✿ WACHTTIJD 30 MIN.

# CHAI KARKADEH

## HIBISCUS-IJSTHEE

Hibiscus is een beetje de bloemige equivalent van de cranberry. De bloemen zijn niet lastig om te vinden, zeker niet bij Indiase, Mexicaanse en MENA-supermarkten. Je kunt deze chai ook warm drinken, maar ik vind het ijskoud 't lekkerst, vooral bij een broodje falafel (blz. 139) of sabich (blz. 152).

### INGREDIËNTEN

70 g gedroogde hibiscusbloemen  
150 g kristalsuiker  
30 g gember, in dunne reepjes

**1** Breng 800 milliliter water in een pan aan de kook. Voeg de hibiscusbloemen toe en laat 6 minuten trekken, op laag vuur.

**2** Haal de pan van het vuur en voeg de suiker en gember toe. Laat 30 minuten staan.

**3** Giet de hibiscusthee door een vergiet en knijp al het water uit de bloemen. Voeg 700 milliliter koud water toe. Giet de karkadeh in een kan met veel ijsblokjes. Drink ijskoud.

