



VOOR 6 PERSONEN - VOORBEREIDEN 20 MINUTEN - BEREIDEN 35 MINUTEN

WINTERSE COUSCOUS MET COURGETTES

- 2 uien
- 50 g boter
- 2 el olijfolie
- 1,5 kg kalfsschenkel, in stukken
- 1 tl gemalen gember
- 1 tl gemalen kurkuma
- 1 snufje saffraan
- 1 tl peper
- 1 el zout
- 500 g courgettes
- 300 g knolraapjes
- 500 g verse tuinbonen
- 250 g pompoen
- 1 bosje koriander
- 500 ml melk

COUSCOUS

- 500 g 'medium' couscous (middelgrote korrel)
- 1 tl grof zout
- 500 ml water
- 40 g boter

1 Pel de uien en snipper ze fijn. Verhit de olie en boter in de pan van de couscoussier en fruit hierin de uien. Voeg het vlees toe en bak het rondom bruin. Strooi de specerijen, peper en het zout erbij en giet er zoveel water bij dat alles net onderstaat. Leg het deksel op de pan en laat 20 minuten zachtjes sudderen.

2 Voeg de geschilde en in stukken gesneden groenten toe, samen met het bosje koriander. Laat nog 15 minuten meekoken.

3 Bereid intussen de couscous (zie blz. 20). Haal het vlees en de groenten uit de bouillon en leg ze op de couscous. Voeg de melk toe aan de bouillon en zet het vuur uit zodra het geheel begint te pruttelen. Serveer de couscous met de warme bouillon erbij.





VOOR 4 PERSONEN - VOORBEREIDEN 35 MINUTEN - BEREIDEN 2 UUR EN 10-40 MINUTEN

TAJINE VAN KALFSVLEES & PEREN

- 2 uien
- 800 g kalfsschouder, in 15 tot 20 stukken gesneden
- 2 tl zout
- 5 el olijfolie
- ½ tl peper
- ½ tl gemalen koriander
- ½ tl gemalen kurkuma
- 250 ml water + voor het koken van de peren
- 2 kaneelstokjes
- 700 g groene stevige peren ('Williams')
- 30 g sesamzaad
- 20 g boter
- ½ tl kaneel

- 1 Pel en halveer de uien en snijd ze in niet te dunne ringen. Dep het vlees droog met keukenpapier en breng op smaak met ½ theelepel zout.
- 2 Verhit de olijfolie in een grote sauteuse op hoog vuur en bak hierin het kalfsvlees rondom bruin. Haal het vlees uit de pan en zet opzij. Draai het vuur iets lager.
- 3 Voeg de uien toe aan de pan en bestrooi met ½ theelepel zout. Laat ze zacht worden en voeg de peper, koriander en kurkuma toe. Meng goed. Voeg het kalfsvlees toe en schep om. Giet er 250 ml water bij, voeg de kaneelstokjes toe en breng aan de kook. Leg het deksel op de pan en laat 2 tot 2½ uur op laag vuur sudderen.
- 4 Snijd 30 minuten voor het einde van de kooktijd de peren in vieren en verwijder het klokhuis. Dompel de peren in gezouten kokend water en laat 10 minuten zachtjes koken.
- 5 Rooster de sesamzaadjes in een droge koekenpan op middelhoog vuur. Doe ze over in een kom.
- 6 Smelt de boter in dezelfde pan op middelhoog vuur en voeg de kaneel toe. Bak hierin de uitgelekte peren aan de vruchtvleeskant bruin. Voeg de peren toe aan de tajine, strooi de sesamzaadjes erover en serveer.





VOOR 4 PERSONEN - VOORBEREIDEN 15 MINUTEN - BEREIDEN 30 MINUTEN

TAJINE VAN KIKKERERWTEN

- 2 uien
- 30 g verse gember
- 600 g knolselderij
- 150 g zoete aardappels
- 2 mango's
- 3 takjes verse koriander
- 2 el olijfolie
- 500 g kikkererwten uit blik
- 1 tl mild paprikapoeder
- 1 tl gemalen gember
- zout en witte peper
- 1 el amandelpoeder

1 Pel de uien, schil de gember en snijd ze fijn. Schil de knolselderij en zoete aardappels en snijd ze in grote blokjes. Schil de mango's en snijd ze in vrij dikke repen. Pluk de blaadjes van de koriandertakjes en gooi de takjes weg.

2 Fruit in een tajine of sauteuse de uien en specerijen in de olijfolie op laag vuur. Voeg de knolselderij, zoete aardappels en kikkererwten toe. Meng met de specerijen en breng op smaak met zout en peper. Voeg de gehakte gember en 3 glazen water toe. Leg het deksel op de pan en laat 20 minuten sudderen op middelhoog vuur.

3 Voeg het amandelpoeder toe en roer door. Voeg de mango's toe en schep voorzichtig om; zorg ervoor dat je ze niet plet. Laat alles nog 10 minuten al roerend sudderen op laag vuur. Voeg tot slot de verse korianderblaadjes toe en serveer.





VOOR 20 STUKS - VOORBEREIDEN 50 MINUTEN - RUSTEN 15 MINUTEN - BEREIDEN 20 MINUTEN

'VINGERS VAN DE BRUID'

VULLING

- 500 g amandelpoeder
- 200 g suiker
- 3 eieren
- 1 zakje bakpoeder
- 1 el oranjebloesemwater

DEEG

- 500 g bloem
- 125 g zachte boter
- 2 eieren

DECORATIE

- 20 ongepelde amandelen
- 100 g honing

1 Meng voor de vulling het amandelpoeder met de suiker en voeg vervolgens de eieren, het bakpoeder en het oranjebloesemwater toe. Knead alles tot een stevig, samenhangend deeg.

2 Doe de bloem in een grote kom, maak in het midden een kuiltje en voeg daar de eieren en boter aan toe. Knead tot een gladde deegbal. Voeg indien nodig een beetje warm water toe als het deeg te korrelig is. Laat het deeg vervolgens 15 minuten rusten.

3 Verwarm de oven voor op 190 °C. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een zeer dunne lap. Steek met een koekjesnijder van ongeveer 8 cm of met een glas 20 ronde schijfjes uit.

4 Vorm van de vulling 20 dunne worstjes en leg ze een voor een op de deegschijfjes, zodat de uiteinden licht uitsteken. Vouw de randen van het deeg rond de vulling en druk ze lichtjes dicht. Plaats als finishing touch een hele amandel boven op het koekje - als een ring.

5 Bak de koekjes 20 minuten in de oven. Verwarm intussen de honing in een klein pannetje. Bestrijk de warme koekjes royaal met de honing zodra ze uit de oven komen.

