

Olette's keuken

50 heerlijke dips

Olette's keuken 50 heerlijke dips

Olette Freriks-Crum

Schrijver: Olette Freriks-Crum
Coverontwerp: SQOOP Enschede
Vormgeving: André de Ruiten
ISBN: 9789465380490
© Olette Freriks-Crum



Galaxy A34 5G

Hoofdstuk 1 De groentedips

- Verhaal groentedips

1- Ajavar, Servië

2- Aubergine puree, Griekenland

3- Avocado met erwtjes

4- Baba ganoush, Egypte

5- Bاميا, Egypte

6- Bissara, Egypte

7- Bloemkool-Kerrie

8- Boterbonen dip

9- Champignons dip

10- Full medames, Egypte

11- Gele linzen dip, Egypte

12- Hummes dip, Egypte - Turkije

13- Ispanaklı yumurta, Turkije

14- Kikkererwten met zongedroogde tomaatjes, Turkije

15- Lutenica, Bulgarije en Noord-Macedonië

16- Molokhiya, Egypte

17- Muhammara acuka, Turkije

18- Pindjur, Macedonië/Griekenland

19- Rode bietjes dip

20- Shashuka, Egypte

21- Shashuka Turkije

22- Spinazie-dille, Egypte

23- Wittebonen in tomatensaus Egypte

24- Witte-kool en worteldip

25- Wortel dip

26- Zontomaatjes en kikkererwten, Egypte

Hoofdstuk 2, Dips met kaas

- Verhaal kaas
- 27- 4 kazendip
- 28- Ananaskaas
- 29- Camembert gebakken
- 30- Dadelkaas met walnoten
- 31- Feta met Olijven en verse tomaatjes
- 32- Feta met kikkererwten Olijven en noten.
- 33- Gebakken feta met sesamkorst
- 34- Komkommerdip
- 35- Kruidenkaas
- 36- Kruidenkaas met verse groente
- 37- Mangokaas
- 38- Olijvenkaas
- 39- Walnotenkaas
- Verhaal Citroenen

Hoofdstuk 3 Yoghurtdips

- 40- Cacik, Turkije
- 41- Çilbır, Turkije
- 42- Tzatziki, Griekenland, Turkije
- Verhaal, Noten

Hoofdstuk 4 Eier- en kruiden dips

- 43- Eieren dip
- 44- Kerrie dip
- 45- Kruidenboter
- 46- Limoen-Knoflookdip
- 47- Saté dip

Hoofdstuk 5 Aardappeldips

- Verhaal Aardappelen

48- Skordalia, Griekenland

49- Zoete aardappelen met spinazie en fetakaas

50- Eenvoudige aardappeldip met warm stokbrood.

- Verhaal Olijven



Hoofdstuk 1

De groentedips.

Met groente kan je geweldige dips maken eigenlijk met alle soorten ze zijn heerlijk met brood en toast als een hapje bij de borrel, ook kan je ze gewoon als maaltijd gebruiken met brood zoals bijvoorbeeld de Egyptische als de mologia en de shashuka.

Veel van deze dips, vooral de Egyptische en de Turkse, gaan al heel ver terug in de geschiedenis vooral die uit Egypte zoals de mologia de Bissara de Baba ganoush en de Full mudames gaan terug tot het Oude Rijk en zijn dus al ongeveer 5000 jaar oud.

En dan was de Mologiya in de oude tijd speciaal voor de Farao en niet voor de gewone mensen.

De Turkse zijn jonger die gaan terug naar het Ottomaanse rijk, de Sultans aten het al.

De recepten zijn heel simpel en zijn zo klaar.



Ajvar

Ajvar is een Servisch mengsel van geroosterde aubergine en paprika. Het kan worden gepureerd of grof gelaten, afhankelijk van de persoonlijke smaak en geserveerd als een relish, groente of verspreid op landelijk wit brood zoals pogacha als aperitief.

De rokerige smaak past uitstekend bij gegrild of geroosterd vlees, vooral lamsvlees.

Benodigheden:

2 grote aubergines,
2 grote rode paprika's,
zout en zwarte peper,
2 tenen knoflook, fijngehakt,
sap van 1 citroen,
half kopje olijfolie,
1 eetlepel fijngehakte peterselie.

Verwarm de oven tot 200 graden.

Plaats de gewassen aubergines en paprika's op een bakplaat en rooster tot hun schil blaart en zwart wordt - ongeveer 30 minuten.

Doe de geroosterde groenten in een hittebestendige kom.

Dek af met plasticfolie en laat ze 10 minuten stomen.

Schil en gooi zwartgeblakerde schillen, stengels en zaden weg.

In een grote kom, pureer of hak groenten, afhankelijk van hoe glad of grof je je Ajvar wilt.

Breng op smaak met peper en zout.

Voeg knoflook en citroensap toe en besprenkel met olie, onder voortdurend roeren.

Serveer het met vers brood.



Galaxy A34 5G