

HONEY & SMOKE

OP ZOEK

NAAR

JORDANIË
EGYPTE
ISRAËL
GRIEKENLAND
TURKIJE

HETE BBQ'END

KOLEN DOOR

DE LEVANT

SARIT PACKER & ITAMAR SRULOVICH



Op zoek naar hete kolen	002
Fruit & groente	010
Vis & zeevruchten	084
Gevogelte	126
Lamsvlees & meer	164
Brood & ander onmisbaars	208
Register	242
Dankjewel	248

Op zoek naar hete kolen

Mustafa wachtte ons op bij Caïro International Airport om ons naar het hotel in de stad te brengen. We hadden overwogen een auto te huren maar door de straten van Caïro rijden is niet iets wat bezoekers zouden moeten proberen, dus we stelden ons vertrouwen in Mustafa, een chauffeur die zichzelf als gids opwierp. Terwijl we in slakkengang door de avondspits rijden, met vijf rijen auto's op een driebaansweg, deur aan deur en bumper aan bumper, hier en daar een paar scooters en af en toe een paard-en-wagen, is de lucht zwaar van het woestijnstof en de smog, duizend claxons en muezzins die mensen oproepen voor *salat-al-maghrib*, het avondgebed.

Zo behendig als een danser, moedig als een stierenvechter en met het zelfvertrouwen van een pokerspeler manoeuvreert Mustafa zonder een druppeltje zweet over deze wegen, terwijl wij op de achterbank zitten met gekromde tenen van angst en opwindung. We gillen bijna als de auto plots tot stilstand komt, vlak voor een voetganger die vanuit het niets op de drukke weg verschijnt, maar Mustafa legt uit dat dat de enige manier is om in Caïro de weg over te steken: gewoon gaan en hopen op een goede afloop. Meestal gaat dat goed. De auto voor ons rijdt met open kofferbak; er zitten twee kinderen in die

hun benen buitenboord laten bungelen en met hun handen in de lucht voorkomen dat de kofferbak sluit. Ze gillen het uit van de pret en angst alsof het de beste achtbaan ooit is, zwaaien naar ons en trekken gekke bekken. Als Mustafa de auto inhaalt, proberen we te tellen hoeveel mensen erin zitten – achterin zien we vier hoofden (misschien meer), een zit strak tegen het raampje gedrukt, terwijl voorin, over de knieën van een stevige man en zijn lachende vrouw, nog een kind ligt.

Bussen rijden met open deuren en mensen kunnen erin- en eruitspringen wanneer ze willen. Een man met groentewagen doet goede zaken met forenzen die uit hun auto of de bus snellen om inkopen te doen en snel terug moeten rennen als het verkeer weer in beweging komt. Mustafa ziet deze langzame, angstaanjagende rit als een kans om bezienswaardigheden aan te wijzen: de Citadel en Alabaster Moskee, met de nette wijk *al Arafa* eromheen, de stad der doden. Ook als hij het niet precies weet, zegt hij iets: 'Zie je die standbeelden? Beroemde mensen uit de geschiedenis.' Hij moet een paar uitgestapte automobilisten ontwijken die naar elkaar beginnen te roepen. 'Maak je geen zorgen,' zegt hij. 'Mensen denken altijd dat we schreeuwen maar dat is gewoon hoe

we in Caïro praten. Het betekent niet meteen dat we gaan vechten.' Even later ontstaat toch een handgemeen.

'Geen probleem hoor,' hij haalt zijn schouders op. 'Het wordt pas serieus als er meer dan twee mensen bij betrokken zijn.' Als we erlangs rijden, stappen andere mensen uit hun auto om zich met het gevecht te bemoeien. We willen niks missen en kijken door de achterraut, tot Mustafa roept: 'Kijk daar, de top van de piramides!' We zien niks, maar onze aandacht wordt getrokken door een straat die, in de stoffige zonsondergang, verlicht wordt door de neonlampen van winkels. We ruiken de allerlekkerste rook van de barbecues die aan beide kanten van de straat staan. 'Dit is *hawawshi* straat,' legt Mustafa uit. 'Heel Caïro komt hier hawawshi eten. Hebben jullie trek?' We weten niet wat hawawshi is maar trek hebben we zeker, trek van de vlucht en trek in deze stad, dus Mustafa parkeert de auto.

Het is druk op straat. Alle tentjes verkopen hetzelfde gerecht, maar Mustafa weet welke het best is, dus daar gaan we naartoe. De mannen achter de barbecues werken op de automatische piloot, op volle snelheid. Ze pakken een *baladi* platbrood, snijden dat open, vullen het met gehakt, kaas en ringen chilipeper en klappen het brood dicht.



Ze grillen het tot het vlees gaar is, de kaas is gesmolten en het brood (dat met geklaarde boter is bestreken) in een krokant, heerlijk jasje is veranderd. Deze gouden schijven worden heet van de grill verkocht en zijn een kruising tussen een pizza en een hamburger, maar zo veel beter dan allebei. Er staan een potje ingemaakte groenten en een potje tahin en we gaan aan een tafel in een zijstraatje zitten. We dopen onze punten hawawshi erin terwijl Mustafa ons foto's laat zien van zichzelf en zijn zoon, een grote baars die ze in de Nijl hebben gevangen en de citroenboom in hun achtertuin. We vertellen hem dat we naar Alexandrië willen en zijn gezicht klaart op. 'Alexandrië! *Arouset el bahr*, de bruid van de zee, de zeemeermin, zo mooi. Het eten is lekker, restaurants op het strand, prachtig! Vinden jullie vast leuk! De oude stad is vrij klein, dus je kunt overal te voet komen,' zegt hij, 'en dat is maar goed ook, want het verkeer is echt slecht daar.'

Het is donker nu en de straten zijn veranderd: het is rustiger, minder hectisch. Verderop in de straat zien we een gloed en we ruiken versgebakken brood; het is de bakkerij waar het baladi brood wordt gebakken dat we net hebben gegeten. Ze steken de houtoven aan om een hele nacht brood te kunnen bakken. 'Willen jullie kijken?' vraagt Mustafa.

Dat rookspoor volgen we ons hele leven al. Van Haifa en Jeruzalem, waar we zijn opgegroeid, onze trips rond de Middellandse Zee, die ons leidden naar daken in Marrakesh en strandhutjes in Kefalonia, tot de Libanese restaurants in Londen, aan Edgware Road en de Turkse kebabtentjes aan Green Lanes. We hebben geleerd dat je aan het eind van zo'n spoor iets goeds vindt: waar rook is, is vuur en waar vuur is, zijn vaak mensen en verhalen en wordt iets lekkers bereid. Waar vuur is, worden maaltijden, vrienden en herinneringen gemaakt.

Ons eigen vuur brandt aan de noordkant van Great Portland Street in Londen, in ons grillhouse Honey & Smoke. Elke ochtend wordt onze grill gevuld met houtskool en hout en dan aangestoken. We grillen aubergines, pompoenen, courgettes en uien voor salades en bijgerechten, en alle roddels worden uitgewisseld. Lamsvlees wordt gemarineerd in salie en citroenschil, octopus wordt gesmoord tot het gaar is en daarna op de hete kooltjes gelegd, garnalen worden aan spiesen geregen, en we herbelevan onze kookherinneringen. Alle plekken waar we geweest zijn, al het eten dat we op reis hebben geproefd en alle mensen die we onderweg hebben ontmoet – ze zijn allemaal in ons restaurant. Elke ochtend als we de grill aansteken, gaan we opnieuw op avontuur.

We hopen dat ons vuur een rookpluimpje de straat op stuurt en dat mensen (koks, bediening, gasten) het spoor volgen, net zoals wij doen. Als je bij ons aankomt, in het restaurant of dit boek, hopen we dat je iets lekkers vindt om te eten en met ons meegaat op een zonnige reis door het Midden-Oosten.





Gegrilde watermeloen en garnalen met feta en chilipeper

Lichte lunch voor 4

Garnalen die met schaal en al worden klaargemaakt, blijven sappig en vochtig en krijgen toch een lekker rooksmakje van de barbecue. Als je gepelde garnalen gebruikt, hoef je ze alleen maar heel kort op heel hoge temperatuur te grillen om te voorkomen dat ze overgaar worden.

- 12 grote garnalen of 16 kleinere, heel, ongepeld
- halve watermeloen (of 2 dikke plakken van een watermeloen)
- 1 rode chilipeper, in ringen
- 2 el rodewijnazijn
- ½ tl zout
- 250 g schapenfeta
- blaadjes van 1 bosje munt, de helft fijngesneden, de andere helft heel gelaten
- 3 el olijfolie, plus wat extra om de watermeloen mee te bestrijken
- 1 tl grof gemalen zwarte peper

Prep de garnalen: snijd met een scherp kartelmesje in de lengte door de schaal en het vlees op de rug van de garnalen en vis met de punt van het mesje het darmkanaal eruit. Bewaar de schoongemaakte garnalen tot gebruik in een kom in de koelkast (je hebt dan maar 15 minuten nodig om het gerecht op tafel te zetten). Snijd de watermeloen met schil en al in acht grote parten. Roer de chilipeper door de rodewijnazijn en het zout en zet opzij tot je barbecue goed heet is, met gloeiende kooltjes.

Gril eerst de watermeloen – bestrijk de stukjes met wat olijfolie en leg ze plat neer op het heetste deel van de barbecue. Gril ze 1-2 minuten aan elke kant, tot er zwarte grillstrepen zijn: die versterken de smaak en maken de meloen zoeter. Leg de meloen op een platte schaal en gril de garnalen 3 minuten aan elke kant (2 minuten, als ze kleiner zijn) of tot ze felroze zijn.

Leg de garnalen bij de watermeloen, verkruimel de feta erover en bestrooi met de hele muntblaadjes. Roer vlak voor je gaat eten de olijfolie, zwarte peper en fijngesneden munt door de chilipeper en azijn. Sprengel deze dressing over de hele schaal. Dien meteen op, met vingerkommetjes en een kom voor de lege schalen.

Zonder barbecue

Verhit een grillpan op het fornuis met wat olie en gril de garnalen zoals je op de barbecue zou doen.









Gerookte eendenborst met ingemaakte kersen en cashewroom

Hoofdgerecht voor 2 of een prima voorgerecht voor 4

Door de eend van tevoren te zouten, versterk je de vlees-smaak en blijft het vlees vochtig tijdens het roken en grillen. Het vetlaagje smelt en geeft een heerlijk luxe smaak aan elke hap. We dienen de eend op met ingemaakte kersen – het fruit zorgt voor een zoet, scherp, zuur contrast met het rijke, hartige vlees – en cashewroom. De kersen en room moet je van tevoren maken (de kersen drie dagen ervoor, de cashewroom één dag ervoor) maar heb je die tijd niet (of de zin) dan kun je ook alleen de gerookte eend maken: hij is het waard.

Voor de ingemaakte kersen

100 ml rodewijnazijn

100 ml water

40 g donkere basterdsuiker

½ tl zeezoutvlokken

1 steranijs

1 kruidnagel

1 laurierblad

6 zwarte peperkorrels

250 g hele kersen

Hiermee maak je een volle pot, en dat is meer dan je nodig hebt. De kersen blijven lang goed, dus je kunt ze in salades gebruiken, of bij een kaas- en worstplankje geven. Breng de rodewijnazijn, het water, de basterdsuiker, zeezoutvlokken en specerijen aan de kook en laat afkoelen tot op kamertemperatuur. Steriliseer een schone pot door die 5 minuten in een hete oven (van 200 °C) te zetten, of schenk er kokend water in en laat 10 seconden staan, voor je het water eruit schenkt en de pot meteen vult. Doe de kersen in de gesteriliseerde pot en schenk het inmaakvocht erover. Sluit de pot en zet hem drie dagen in een koele, donkere (voorraad)kast, voor je hem in de koelkast zet om het inmaakproces te stoppen.

Voor de cashewroom

120 g rauwe cashewnoten, een nacht in koud water geweekt

1 grote teen knoflook, gepeld

sap van ½ citroen

1-2 flinke snuffen zeezoutvlokken

Schenk het grootste deel van het water, maar niet alles, uit de schaal met cashewnoten. Doe 3 eetlepels van het weekwater en de cashewnoten in een blender (het liefst een krachtige, zoals een Vitamix of Thermomix) en mix tot je een gladde pasta hebt. Voeg de knoflook, het citroensap en zeezoutvlokken toe en mix tot je een gladde puree hebt. Mix er steeds een paar druppels koud water door, tot je een mooie custard-achtige room hebt.

Voor de eendenborst

2 eendenborstfilets (elk ca. 220 g)

1 el zeezoutvlokken

1 el bruine basterdsuiker

½ tl milde chilivlokken

½ tl grof gekneusde roze peperkorrels

½ tl gekneusd venkelzaad

Kerf de huid van de eendenborstfilets kruislings ondiep in. Meng de zeezoutvlokken met de basterdsuiker, chilivlokken, peperkorrels en het venkelzaad en bestrooi beide kanten van de eendenborstfilets ermee. Leg ze op een bord, dek af en zet minstens 30 minuten (tot 4 uur) in de koelkast.

Haal de filets als je ze gaat roken uit de koelkast en dep ze droog met keukenpapier. Leg ze met de huid naar boven op een rooster.

Rook de eend boven de net aangestoken barbecue: vul de barbecue met kool of hout en voeg flink wat houtsnippers toe. Leg de eend op een rooster direct daarboven en steek het vuur aan. Dek de filets af met een diep deksel of metalen kom en rook ongeveer 8 minuten op de net aangestoken barbecue.

Verwijder het deksel en leg de eend in een koekenpan, op de huid. Zet de pan boven de nu gloeiende kooltjes, op matige hitte, zodat het vet vrijkomt. Bak de huid tot die heel krokant is, 6-8 minuten; schep af en toe het vrijgekomen vet in een schaal. Keer de filets om en bak de andere kant 4-5 minuten. Dek de koekenpan af met aluminiumfolie en laat ongeveer 10 minuten naast de barbecue rusten. Snijd de filets in plakken en dien op, liefst met de ingemaakte kersen en cashewroom.

Zonder barbecue

Doe een paar brandende kooltjes (of wat aangestoken houtsnippers) in een braadslede met daarin de inhoud van 1 theezakje of 1 volle theelepel losse thee, en een handje houtsnippers. Leg er een rooster op. Wacht tot de thee en houtsnippers smeulen. Leg de eendenborstfilets met de huid naar boven op het rooster. Dek de braadslede af met aluminiumfolie en rook de eend 10 minuten. Haal de filets van het rooster en bak ze af in de koekenpan, op halfhoog vuur.



Al Salt, Jordanië: *Galayet bandora*

Terwijl we van Amman naar Al Salt rijden, vertelt Ramzi ons over een meisje dat hij gisteravond heeft ontmoet: hoe lief ze was, hoe aardig ze overkwam. Zijn groene ogen lichten op onder zijn zware wenkbrauwen, hij is duidelijk onder de indruk. Ze is fotograaf, zegt hij, maar niet een heel goede. Hij laat ons haar werk zien op zijn telefoon: woestijnbeelden in zwart-wit, met knoestige, kale bomen. ‘Wat is dat nou? Niks! Kijk naar de foto’s die ik neem – veel beter!’ Hij laat foto’s zien van zichzelf en zijn vrienden op een jeep, tong uitgestoken en duimen in de lucht. ‘Mooier toch?’

Hij was gisteravond in Al Salt. Hij nam dit meisje mee naar een restaurant en nu wil hij dat wij er ook gaan eten. Al Salt, legt hij uit, werd in de jaren 1920 door de emir aangewezen als hoofdstad van Jordanië maar de lokale adelstand was bang dat al die regeringsdrukte hun rustige gemeenschap zou verstoren en voerde druk uit tot de emir voor Amman koos. We gaan naar het restaurant in een van de prachtige gewelfde stenen gebouwen die je er veel ziet. We delen een licht ontbijt: falafel gevuld met zoete paarse uien en gegrilde lamslever in een stroperig-scherpe granaat-appeldressing. De manager lacht als hij Ramzi voor de tweede dag op rij ziet. Heel netjes probeert hij ons over te halen om meer te eten en we zouden willen dat dat kon maar Ramzi wil ons nog andere plekken laten zien.

De stad Al Salt is rustig en wat slaperig, met brede straten die bedekt zijn met roomkleurig steen. De markt is koel, schoon, schaduwrijk en rustig en de mensen zijn extreem vriendelijk. Een oude man die pannenkoeken

bakt om er zoete, gevulde *atayef* van te maken, nodigt ons uit in zijn winkel voor een praatje en om te proeven; een vrouw die langsloopt laat haar handen gedachteloos over uitgestalde jurken glijden om de stof te voelen. Een vader die met zijn jonge zoon gaat lunchen stopt om met ons te praten, zodat ze allebei hun Engels kunnen oefenen. De vader is arts en heeft in Moskou gestudeerd; de zoon wil architect worden – als hij groot is, wil hij het hoogste gebouw van heel Jordanië bouwen! Ze nodigen ons uit om met hen mee te lunchen maar we moeten het aanbod helaas afslaan. We hebben andere plannen.

We gaan met Ramzi koken en zijn hier op de markt om ingrediënten te kopen. De groentestalletjes liggen vol met de beste oogst uit de vallei van Jethro, een van de meest geprezen landbouwgronden in het Midden-Oosten: zoete uien met nog wat grond tussen de wortels; verse knoflook; vroege lentetomaten die heel smaakvol en vrij stevig zijn, felrood met gele plekjes waar de zon erop heeft geschienen. Ze zijn perfect voor het maken van *galayet bandora*, een stoofpotje van tomaten in olijfolie dat wordt gegeten met het platbrood dat zo populair is in Jordanië. Het is een gerecht voor schaapherders en boerenknechten dat bedoeld is om buiten te eten, en dat is waar Ramzi het liefste is. Hij groeide op in hectisch Amman en doordeweeks werkt hij daar als tandtechnicus maar in het weekend, of wanneer hij de kans krijgt, is hij het liefst in de natuur. In de woestijn in het zuiden of in de groene heuvels in het noorden: hij kent zijn land goed. Zijn moeder komt uit Syrië en zijn vaders





Register

A

aardappels 68
gepofte aardappels en zure-roomdressing met gegrilde lente-ui 72
heet gerookte kip met wortelgroenten 146
karbonades met specerijenboter 205
abrikozen: gegrilde steenvruchten met rozemarijn en rozensiroop 230
Adana, Turkije 77, 170-172
adanakebab 170-172
Honey & Smokes adanakebab 175
aioli, paprika 94
Akhmed 182
Akko, Israël 112
Al Salt, Jordanië 30-33
Alexandrië, Egypte 48, 98-101, 152-155
amandeltahin 62-64
gebakken peer met honing, amandeltahin en rucola 62
gegrilde perziken met amandeltahin en gegrilde witlof 64
op kooltjes gebakken zoete aardappels met amandeltahin 62
Amman, Jordanië 30, 212
antikristo 194, 198
appels: gegrilde pompoen, appels en kastanjes 78
aromatische zoutrub 8
artisjokken, gegrild 56-59
met daslookmayonaise 59
met harissa-yoghurtdip 59
met salsa van ingelegde citroen en maanzaad 59
aubergines
hele, geblakerde aubergine met geschroeide eidooier, tahin en chilisaus 21
patlican-kebab – lamsvlees met aubergine 181
rokerige aubergines met tomaat en labneh 22
avocado, maissalade met koriander, chilipeper en 53

B

baars
gegrilde, gezouten baars 119
viskoekjes met ingemaakte citroen 124
baharat specerijenmix 208, 218
fatayer met kip en snijbiet 151
hele kip en tarwepoike 148
verse knoflook en lamskõfte 178
bamya 40
barbecue
handleiding 235-239
hoe je barbecuet 6-8

technieken 235-239
vuur aansteken 236-239
basilicum: salsa verde 47
benodigdheden 235
bier: in bier gesmoorde, gerookte varkensribben 200
bieslook
bieslook-zure-room 76
olijfoliedressing met knoflook en bieslook 53
bietjes: salade van in de as gebakken bietjes met linzen en feta 29
bleekselderij
hele kip en tarwepoike 148
salade van in de as gebakken bietjes met linzen en feta 29
bloemkool: hele kip en tarwepoike 148
boter
chili-knoflookboter 26
honing-knoflookboter 134
honing-urfaboter 53
specerijenboter 205
urfaboter 76
bougatsa 90
brandstof 236
brasem
pilpel chuma – gegrilde brasem 108
viskoekjes met ingemaakte citroen 124
brood 208
fatayer met kip en snijbiet 151
gegrild brood 220
gegrild brood met sumak, oregano en zwarte peper 223
gegrild brood, gevuld met kruidenkaas 223
Honey & Smoke Marokkaans-achtige zuurdesembroodjes 227
kiezelbrood 224
Kipkõfte met tzatziki en platbrood 137

C

Caesar, Julius 48
Caïro 2-4
cashewnotenroom 156
chermoula 110
chilipeper
citroen-chili-knoflookdressing 21
garnalen in honing met verse koriander 102
gegrilde kool met chili-knoflookboter 26
gegrilde watermeloen en garnalen met feta en chilipeper 105
honing-urfaboter 53
maissalade met koriander, chilipeper en avocado 53

tomatenstoof met groene chilipeper 36
urfaboter 76
citroenen
chermoula 110
citroen-chili-knoflookdressing 21
salsa met ingelegde citroen en maanzaad 59
viskoekjes met ingemaakte citroen 124
zoete citroensaus 122
Cleopatra, koningin 48
courgettes
gegrilde inktvis met zomergroenten 96
gekruidede courgettes met geitenyoghurt en druiven 82

D

daslookmayonaise 59
dille
gegrild brood, gevuld met kruidenkaas 223
salade van in de as gebakken bietjes met linzen en feta 29
dip, harissa-yoghurt- 59
dressing
citroen-chili-knoflookdressing 21
gegrilde kool met chili-knoflookboter 26
granaatappeldressing 81
olijfoliedressing met knoflook en bieslook 53
salie-honing-walnotendressing 74
zoete citroensaus 122
zure-roomdressing met gegrilde lente-ui 72
druivenbladeren, gegrilde sardientjes in 95
duiven 126, 152-155, 159
gegrilde duif met uien-pijnboom-pittenjam 159

E

eend 126, 155
gerookte eendenborst met ingemaakte kersen en cashewroom 156
Egypte 48, 98-101, 126, 152-155
Eid al-Fitr 164
eieren
gegrilde zalm met eier-dillesaus 125
hele, geblakerde aubergine met geschroeide eidooier, tahin en chilisaus 21
eten laten rusten 239

F

fatayer met kip en snijbiet 151
feta
gegrilde watermeloen en garnalen met feta en chilipeper 105

Kipkøfte met tzatziki en platbrood 137
salade van in de as gebakken bietjes met linzen en feta 29
freekeh: hele kip en tarwepoike 148
fruit 10
gegrilde steenvruchten met rozemarijn en rozensiroop 230
zie ook individuele fruitsoorten

G

galayet bandora 30-33, 36
garnalen
garnalen in honing met verse koriander 102
gegrilde watermeloen en garnalen met feta en chilipeper 105
Gaziantep, Turkije 182-185
gegrild brood 220
gegrild brood met sumak, oregano en zwarte peper 223
gegrild brood, gevuld met kruidenkaas 223
geitenyoghurt: gekruide courgettes met geitenyoghurt en druiven 82
gekonfijte knoflook 138
gekruid courgettes met geitenyoghurt en druiven 82
gerookte okra in pittige tomatensaus 40
granaatappelmelasse
gegrilde lamsbout 190
granaatappeldressing 81
kippenvleugels in pittige granaatappelmelasse 160
tahin lamskoteletten met verse pruimen en pittige pruimensaus 188
Griekenland 90-93, 130, 194
grillen 239
grillmandjes 235
groente 10
gegrilde inktvis met zomergroenten 96
heet gerookte kip met wortelgroenten 146
hele kip en tarwepoike 148
zie ook individuele groentesoorten

H

Habiba 212
Haifa, Israël 68
Hannukkah 68
harissa-yoghurtdip 59
hart: kippenhartspiesen 162
heek: viskoekjes met ingemaakte citroen 124
heet roken 239

Honey & Smoke Marokkaans-achtige zuurdesembroodjes 227
honing
gegrilde mais met honing-urfaboter 53
honing-knoflookboter 134
salie-honing-walnotendressing 74
Hosny 98, 101
hout 236
houtschool 236
houtschoolstarter 236
hummus 117
krokant lamsvlees op romige hummus 193

I

in druivenbladeren gegrilde sardientjes 95
ingemaakt
ingelegde ui 29
ingemaakte kersen 156
ingrediënten 8
inktvis: gegrilde inktvis met zomergroenten 96
Israël 68, 112

J

jam, uien-pijnboompitten- 159
joojeh kebab 140
Jordanië 30-33, 142, 212

K

kaas
gegrild brood, gevuld met kruidenkaas 223
gegrilde watermeloen en garnalen met feta en chilipeper 105
Kipkøfte met tzatziki en platbrood 137
knafe van het fornuis 228
salade van in de as gebakken bietjes met linzen en feta 29
tomatensalade met kashkaval 42
vijgen met manouri en granaatappeldressing 81
kabeljauw: viskoekjes met ingemaakte citroen 124
kadaif deeg 212
knafe van het fornuis 228
Kallipoli, Griekenland 130
kashkaval kaas
gegrild brood, gevuld met kruidenkaas 223
tomatensalade met kashkaval 42
kastanjes, tamme, gegrilde pompoen, appels en 78
kebab
adanakebab 170-172
Honey & Smokes adanakebab 175
joojeh kebab – kip in yoghurt en saffraan 140
lamskøfte of kebab 177-181
lamsvleeskebab met aubergine 181
kersen
gegrilde steenvruchten met rozemarijn en rozensiroop 230
gerookte eendenborst met ingemaakte kersen en cashewroom 156
kiezelbrood 224
kikkererwten: hummus 193
kip 126, 130, 155
fatayer met kip en snijbiet 151
gevlinderde kip met mediterrane specerijen 134
hele gebraden kip 132-134
hele kip en tarwepoike 148
joojeh kebab – kip in yoghurt en saffraan 140
kip aan het spit met honing-knoflookboter 134
kip shish kebab in zoete gekonfijte-knoflookmarinade 138
Kipkøfte met tzatziki en platbrood 137
kippenvleugels in pittige granaatappelmelasse 160
zarb – heet gerookte kip met wortelgroenten 146
kippenhartspiesen 162
kippenleverspiesen, pittige 163
knafe 212
knafe van het fornuis 228
knoflook 8
chili-knoflookboter 26
citraan-chili-knoflookdressing 21
Honey & Smokes adanakebab 175
kip aan het spit met honing-knoflookboter 134
olijfoliedressing met knoflook en bieslook 53
pilpel chuma 108
tomatenstoof met groene chilipeper 36
verse knoflook en lamskøfte 178
zoete gekonfijte-knoflookmarinade 138
knolselderij met bieslook-zure-room en urfaboter, geroosterde 76
køfte 164
Kipkøfte met tzatziki en platbrood 137
lamskøfte 177-181
lamskøfte met loquat 177
verse knoflook en lamskøfte 178
komkommer: tzatziki 137

kool: gegrilde kool met chili-knoflookboter 26
koolrabi: salade van gegrilde koolrabi met radijs en sesam 24
koriander
chermoula 110
garnalen in honing met verse koriander 102
maissalade met koriander, chilipeper en avocado 53
kruiden
gegrild brood, gevuld met kruidenkaas 223
salsa verde 47
viskoekjes met ingemaakte citroen 124
zie ook individuele kruidensoorten

L

labneh, rokerige aubergines met tomaat en 22
lamsvlees 164, 182-185, 194
adanakebab 170-172
gegrilde lamsbout 190
gerookte, geblakerde lamsschouder 198
Honey & Smokes adanakebab 175
krokant lamsvlees op romige hummus 193
lamsköfte 177-181
lamsköfte met loquat 177
lamsvleeskebab met aubergine 181
tahin lamskoteletten met verse pruimen en pittige pruimensaus 188
verse knoflook en lamsköfte 178
lente-uien
gegrild brood, gevuld met kruidenkaas 223
Kipköfte met tzatziki en platbrood 137
zure-room dressing met gegrilde lente-ui 72
linzen: pittige kippenleverspiesen 163
Londen, VK 14
loquats
gegrilde steenvruchten met rozemarijn en rozensiroop 230
lamsköfte met loquat 177

M

maanzaad: salsa met ingelegde citroen en maanzaad 59
mais
gegrilde mais met honing-urfaboter 53
gegrilde mais met olijfoliedressing met knoflook en bieslook 53
maissalade met koriander, chilipeper en avocado 53

manourikaas: vijgen met manouri en granaatappeldressing 81
markook platbrood: fatayer met kip en snijbiet 151
mayonaise, daslook 59
meëraap: hele kip en tarwepoike 148
metalen borstel 235
mozzarella: knafe van het fornuis 228
munt: gekruide courgettes met geitenyoghurt en druiven 82
Mustafa 2-4, 98, 101

N

nectarines: gegrilde steenvruchten met rozemarijn en rozensiroop 230
Nimer Restaurant 14
noten 8

O

octopus met paprika-aioli 94
okra: gerookte okra in pittige tomatensaus 40
oregano: gegrild brood met sumak, oregano en zwarte peper 223
organvlees 162-163

P

paprika's
Honey & Smokes adanakebab 175
rokerige paprikasalade 206
Parasties 194
patlican-kebab 181
Paz, Maria 14, 29
pecorino: gegrild brood, gevuld met kruidenkaas 223
pekelen 8
peren: gebakken peer met honing, amandeltahin en rucola 62
perziken
gegrilde perziken met amandeltahin en gegrilde witlof 64
gegrilde steenvruchten met rozemarijn en rozensiroop 230
peterselie
gegrild brood, gevuld met kruidenkaas 223
Honey & Smokes adanakebab 175
kippenhartspiesen 162
salade van in de as gebakken bietjes met linzen en feta 29
salsa verde 47
Petra, Jordanië 142
pijnboompitten: uien-pijnboompittenjam 159
pilpel chuma 108
pistachenoten 182

pittige kippenleverspiesen 163
platbrood 208
fatayer met kip en snijbiet 151
Kipköfte met tzatziki en platbrood 137
poike, hele kip en tarwe 148
pompoen: gegrilde pompoen, appels en tamme kastanjes 78
pruimen
gegrilde steenvruchten met rozemarijn en rozensiroop 230
tahin lamskoteletten met verse pruimen en pittige pruimensaus 188

R

radicchio: gegrilde pompoen, appels en tamme kastanjes 78
radijs: salade van gegrilde koolrabi met radijs en sesam 24
ramadan 181
Ramzi 30-33
ras el hanout specerijenmix 208, 218
gevlinderde kip met mediterrane specerijen 134
joojeh kebab 140
rode mul met zoete citroensaus 122
rokerige aubergines met tomaat en labneh 22
rookoven, zelfgemaakt 239
roosters en grill schoonmaken 239
rozensiroop, gegrilde steenvruchten met rozemarijn en 230
rozijnen
Honey & Smoke Marokkaans-achtige zuurdesembroodjes 227
uien-pijnboompittenjam 159
rucola, gebakken peer met honing, amandeltahin en 62
rundvlees 164
gerookte runderribben met zwarte peper en sinaasappel 202
ribeye steak met rokerige paprikasalade 206

S

salade
maissalade met koriander, chilipeper en avocado 53
rokerige paprikasalade 206
salade van gegrilde koolrabi met radijs en sesam 24
salade van in de as gebakken bietjes met linzen en feta 29
tomatensalade met kashkaval 42
salie-honing-walnotendressing 74

salsa met ingelegde citroen en maanzaad 59

salsa verde 47

Sarit specerijenmix 218

sesamzaad: salade van gegrilde koolrabi met radijs en sesam 24

Shavuot 68

shish

kip shish kebab in zoete gekonfijte-knoflookmarinade 138

tonijnspies met chermoula en ingemaakte citroenen 110

sinaasappel, gerookte runderribben met zwarte peper en 202

snijbiet: fatyaer met kip en snijbiet 151

tahin lamskoteletten met verse pruimen en pittige pruimensaus 188

spatels 235

specerijenmixen 208

baharat specerijenmix 218

ras el hanout specerijenmix 218

zoete specerijenmix 218

spiesen 164, 235

gegrilde tomatenspiesen 47

Honey & Smokes adanakebab 175

joojeh kebab 140

kip shish kebab in zoete gekonfijte-knoflookmarinade 138

kippenhartspiesen 162

lamskebab met aubergine 181

lamsköfte met loquat 177

pittige kippenleverspiesen 163

tonijnspies met chermoula en ingemaakte citroenen 110

verse knoflook en lamsköfte 178

spinazie: gegrild brood, gevuld met kruidenkaas 223

steak: ribeye steak met rokerige paprikasalade 206

stoofpot: tomatenstoof met groene chilipeper 30-33, 36

suiker

suikersiroop 228

zoet-zoute rubs 8

sumak, gegrild brood, oregano en zwarte peper 223

T

tahin

amandeltahin 62-64

hele, geblakerde aubergine met geschroeide eidooier, tahin en chilisaus 21

hummus 193

tahin lamskoteletten met verse pruimen en pittige pruimensaus 188

tang en platen 235

tarwepoike, hele kip en 148

Tayab 170-172

Thessaloniki, Griekenland 90-93, 130, 194

tomaten

gegrilde inktvis met zomergroenten 96

gegrilde tomatenspiesen 47

gerookte okra in pittige tomatensaus 40

pipel chuma 108

rokerige aubergines met tomaat en labneh 22

tomatensalade met kashkaval 42

tomatenstoof met groene chilipeper 30-33, 36

tonijn 84

tonijnspies met chermoula en

ingemaakte citroenen 110

Turkije 77, 170-172, 182-185

tzatziki 137

U

uien

fatayer met kip en snijbiet 151

gepofte rode uien met salie-honing-walnotendressing 74

Honey & Smokes adanakebab 175

ingelegde ui 29

uien-pijnboompittenjam 159

V

varkensvlees 164

in bier gesmoorde, gerookte

varkensribben 200

karbonades met specerijenboter 205

Vasilis 130

vijgen met manouri en

granaatappeldressing 81

vis 84, 112

gegrilde brasem 108

gegrilde zalm met eier-dillesaus 125

gegrilde, gezouten baars 119

in druivenbladeren gegrilde sardientjes 95

rode mul met zoete citroensaus 122

tonijnspies met chermoula en

ingemaakte citroenen 110

viskoekjes met ingemaakte citroen 124

vork 235

vreugdevuuravond 68

vuur

aansteken 236-239

brandstof 236

vuurmakers 236

W

waaier 235, 239

Wadi Rum, Jordanië 142

walnoten: salie-honing-walnotendressing 74

watmeloen: gegrilde watermeloen en garnalen met feta en chilipeper 105

witlof

gegrilde perziken met amandeltahin en

gegrilde witlof 64

gegrilde pompoen, appels en tamme kastanjes 78

wortel: zarb – heet gerookte kip met wortelgroenten 146

Y

yoghurt

gekruide courgettes met geitenyoghurt en druiven 82

harissa-yoghurtdip 59

joojeh kebab 140

labneh 22-23

tzatziki 137

Z

zaden 8

zalm 84

gegrilde zalm met eier-dillesaus 125

zarb 142, 146

zeebrasem

gegrilde brasem 108

viskoekjes met ingemaakte citroen 124

zoete aardappels, op kooltjes gebakken met amandeltahin en gerookte amandelen 62

zoet-zoute rubs 8

zoutrubs (droge pekel) 8

zure room

bieslook-zure-room 76

labneh 22-23

zure-roomdressing met gegrilde lente-ui 72

zuurdesembroodjes, Honey & Smoke

Marokkaans-achtige 227

zwarte peper: gegrild brood met sumak, oregano en zwarte peper 223

Waar hete kolen zijn, is heerlijk eten om te delen en ontstaan vriendschappen en herinneringen. Kom met ons mee op reis door de Levant en ontdek de heerlijkste smaken en Midden-Oosterse tradities van koken boven vuur.

Van het platteland van Jordanië tot aan de kleine straatjes van Caïro. In *Honey & Smoke: op zoek naar hete kolen* ontdekken Sarit Packer en Itamar Srulovich – bekend van Honey & Co – de heerlijke, trotse tradities van koken boven vuur in de Levant – de oostkust van het Middellandse Zeegebied. Van zoete geroosterde kastanjes langs de kant van de weg in Adana, gegrilde sardines op Griekse stranden tot aan de marktjes van Amman en Akko, in dit boek ontdek je de vriendelijkste mensen, warmste vuren en lekkerste gerechten om thuis zelf te maken.

*‘Dit is het soort eten dat ik wil:
uitnodigend, overvloedig en met
net zo veel hart als smaak.’*

Nigella Lawson

Honey & Co.



9 789043 934985

www.kosmosuitgevers.nl

KOS
MOS

NUR 440

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen