

Nadia Zerouali & Merijn Tol

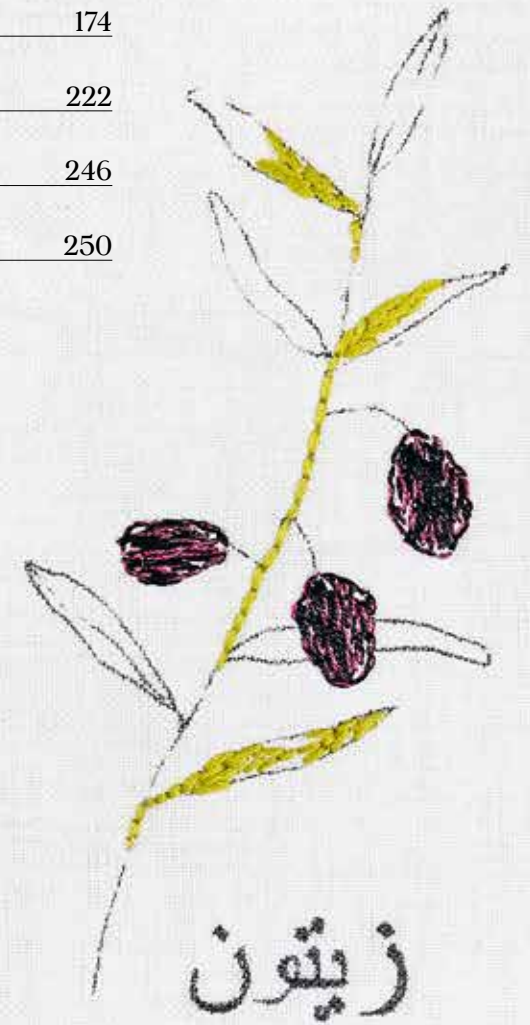
SOUQ

TAFELS VOL MEZZE

FONTAINE UITGEVERS

Inhoud

Mezze	9
Onze voorraadkast	12
Drank en cocktails	26
Koude mezze	48
Warme mezze	112
Na de mezze komt de grill	174
Voor toe	222
Dankwoord	246
Register	250





Mezze

Stel je een zomerse zondagmiddag voor. In de schaduw staan gedekte lange tafels in de koele luwte van de Berdawni-rivier in Zahle, een provinciestadje in de Bekaavallei in Libanon. Een grote familie begint aan de zondagslunch, een belangrijk familieritueel. Iedereen is er. Opa en oma, papa, mama, de kinderen, neefjes, tantes, ooms en aangetrouwde familie. Al snel is er aan de tafel geen plekje meer vrij en komen de karaffen met arak ('leeuwenmelk' genoemd door de Zahlioten, inwoners van Zahle) en mandjes met ijsklontjes op tafel, samen met verse amandelen en walnoten op ijs en bakjes met gemengde nootjes en pompoenpitten. De ingrediënten voor deze heerlijkheden komen uit de streek en kunnen we allemaal vinden in de plaatselijke souqs. Niet lang daarna komen de eerste schaaltes op tafel met zijdezachte hummus en gefrituurde kibbehballetjes en wordt op ieders bord door de mooi aangeklede kelner tabouleh of fattoush opgeschept. In een oogwenk staat daarna de hele tafel vol. Het hele ritueel duurt een paar uur en dan ben je volledig verkwikt of eigenlijk kun je geen pap meer zeggen. Zeker voor de mezzemaagden, die overeten zich direct. De ge oefenden weten beter te doseren. De truc? Eet minder brood, dat helpt. Daarna volgt een kleine wandeling. En o, is dat ijs bij Khalaf Abou Sleiman niet verleidelijk: het onnavolgbare haast taaie pistache-ijs met mastic, gedipt in pistachepoeder.

Mezze. Wij zijn er al jaren geleden aan verslingerd geraakt. Mezze is voor ons niet alleen de Midden-Oosterse variant van tapas, maar ook een manier van leven. Mezze staat gelijk aan

de gulheid, vrijgevigheid en gastvrijheid van het Levantijnse volk. Dit alles ons zo welbekend door alle tijd die we in het Midden-Oosten hebben doorgebracht. En als we eraan denken, vullen ons hart en hoofd zich met warmte en verlangen naar de geuren van de souq en die heerlijke uren aan een mezzetafel vol zintuiglijk eten. Gelukkig kunnen we onze mezzetafel hier ook voor jou dekken en vullen met onze versie van de mezzegastvrijheid. Yalla!

Over de mezzecultuur

De mezzecultuur ontstond in de periode van het Ottomaanse Rijk en is te vinden in het hele Levantijnse Middellandse Zeegebied: van Griekenland en Cyprus tot Turkije (provincie Hatay), Palestina, Jordanië, Syrië en Libanon. Maar Libanon heeft het echt verder ontwikkeld en is beroemd om zijn rijkste, meest uitgebreide en meest verfijnde mezzecultuur. Vooral het stadje Zahle, met zijn mezzorestaurants aan weerszijden van de Berdawni-rivier, werd een begrip vanaf de jaren 20 van de twintigste eeuw. Libanezen zien deze plek als de geboorteplaats van de mezze. Nu moet je niet vergeten dat in die tijd Libanon en Syrië nog één groot en invloedrijk land vormden, dus logisch dat de mezze daarna uitwaaierde over de hele regio. De mezzecultuur is een echte restaurantcultuur, het gaat niet om eten dat de mensen thuis maken. Maar het gaat om de hele ervaring van het uitgaan: de locatie met een mooi uitzicht, het eten, de aankleding, mooie muziek, zien en gezien worden.

De verschillende soorten mezze zijn verbonden aan het seizoen en de plek waar ze bereid en



— PIMENT

Ook bekend als allspice, hoofdbestanddeel van seven spice. De naam zegt het al, het is een complexe warme specerij die naar veel andere smaakt: peper, anijs, nootmuskaat, kaneel.

— PLATBROOD

Je ziet dat we veel brood bakken in dit boek (er gaat niets boven versgebakken brood en het gaat heel snel) maar je kunt het ook altijd vervangen door plat Arabisch brood, oftewel Libanees flatbread. Er zijn steeds meer bakkers van Arabisch brood in Nederland en bij de meeste Turkse, Marokkaanse en Midden-Oosterse winkels kun je het wel vinden. Houd het vooral lang in het zakje (in het Midden-Oosten wordt het in zakjes op tafel geserveerd) want het droogt snel uit. Zie ook [FLATBREAD](#).

— PUL BIBER, ALEPPOPEPER, ISOTPEPER, PEPERONCINO

Subtiele verschillen in heetheid en structuur maar in wezen allemaal pittige pepervlokken. Pul biber is Turks en mild zoetheet, aleppopeper is zijn zusje uit Aleppo, isotpeper is gerookte peper en peperoncino is vurig hete Italiaanse peper. We gebruiken ze door elkaar naar smaak. Net als zout, dat we ook graag in diverse smaken en structuren gebruiken. Gewoon keukenzout om mee te koken en om af te maken flakezout, himalayazout, fleur de sel of sel gris.

— RAS EL HANOUT HARTIG

Ras el Hanout betekent 'het hoofd van de winkel'. Geen enkele ras el hanout is hetzelfde want iedereen maakt zijn eigen versie. Wij maken er twee met de fantastische specerijen van Vanilla Venture. Een hartige en een zoete. De hartige is met komijn, koriander, kaneel, peper, gember,

venkel, steranijs, lavendel, paradijskorrels, laos, kruidnagel, saffraan en kurkuma. Geschikt voor kip- en vleesgerechten, met geroosterde groente, in een bouillon voor couscous, in tajines... Waarvoor eigenlijk niet? Ingrediënten: venkelzaad, komijnzaad, korianderzaad, kaneel (van gebroken stokjes), steranijs (heel), paradijskorrels, lavendel, laos, kruidnagels, gemberpoeder, saffraan, zwarte peper of tellicherrypeper, kurkuma.

— RAS EL HANOUT ZOET

De zoete versie bevat komijn, venkel, anijs, ster-anijs, kardemom, kaneel, gember, paradijskorrels, peper, koriander en gedroogde rozenblaadjes. Onze zoete ras el hanout gebruik je in cakes, koekjes, om koffie of chocolademelk een spicy kick te geven, of met zoete geroosterde groenten zoals pompoen, wortel en andere knolgroenten. Ingrediënten: komijnzaad, venkelzaad, anijszaad, kaneel, steranijs, paradijskorrels, witte peperkorrels, zwarte peperkorrels (tellicherry), korianderzaad, gedroogde rozenblaadjes, kardemom.

— ROZENKNOPJES

Lekker in hartige stoofgerechten met vlees, kip en groente, over hartige yoghurt en over toetjes en in limonades, koffie, thee en cocktails.

— ROZENWATER

Rozenwater is het destillaat van de damascusroos, een gearomatiseerd water dat heerlijk geurt. Wij hebben rozenwater van Joseph en Nizar Meneem, die het van hun eigen mooie Damascener rozen maken. Rozenwater wordt meestal gebruikt in zoete bereidingen, veelal in siroop, jam, gebak, koekjes en desserts. Wij zeggen: begin rustig met een paar druppels want

Fattoush

SALADE MET KRUIDEN, KOMKOMMER, TOMAAT, GRANAATAPPEL EN SUMAK

Fattoush is een klassieke Libanese mezzesalade, samen met de tabouleh. Je kiest of de een of de ander, of allebei. Traditioneel is het een salade van komkommer, tomaat, knapperig brood, kruiden, granaatappel-melasse en sumak. Wij hebben de traditie geëerd maar we hebben er lekker zo veel mogelijk kruiden in gedaan: dragon, oregano, munt, zelfs basilicum... je hoeft je niet in te houden! Fattoush wordt al gauw je beste vriend aan tafel.

— Halveer de komkommers en snijd ze in schuine stukken. Snijd de tomaatjes in vieren. Pluk de kruidenblaadjes van de takjes. Snijd de little gem in repen. Meng het gescheurde flatbread met wat olie, zout en sumak en rooster het goudbruin en knapperig onder de grill (dit gaat heel hard, dus pas op, dat herhalen we keer op keer tegen onszelf).

— Mix de granaatappelmelasse met 200 ml olijfolie, de knoflook, 1 eetlepel sumak, wat citroensap en zout naar smaak. Meng de ingrediënten voor de salade, behalve het brood, met je handen. Meng pas vlak voor het serveren het brood erdoor. Druppel dan de dressing over de salade. Voor een snelle variant besprenkel je de salade gewoon met wat olijfolie, zout en granaatappelmelasse.

— Voor 4-6 personen

4 SNACK- OF TURKSE
KOMKOMMERTJES
8 KLEINE SMAAKVOLLE
TROTOMAATJES
TAKJES MUNT, OREGANO,
DRAGON, PETERSELIE,
BASILICUM, DILLE
2-3 KROPJES LITTLE GEM
3 FLATBREADS
gescheurd
OLIJFOLIE
SUMAK
100 ML GRANAATAPPELMELASSE
1 TEEN KNOFLOOK
CITROENSAP



Waraq einab

WIJNBLADEREN GEVULD MET LAMSGEHAKT EN RIJST

Het Arabische einab betekent ‘druif’ en waraq ‘papier’: ‘papier van de druif’ dus. De bladeren worden opgerold, zo snel als maar kan en zo dun als maar kan. Die dunne gevulde druivenbladeren zijn qua textuur veel lekkerder dan de dikke, dus we doen ons best. En ook om ze zo lang te laten sudderen dat ze smeltend zacht worden. Deze versie bevat vlees, maar je kunt ook een vulling gebruiken van rijst, tomaat, sumak, seven spice, peterselie en lente-ui; dat vinden wij minstens zo lekker. Tijdens het rollen doen we natuurlijk wat die dames in het Midden-Oosten ook doen. Roddelen of praten over het leven. De volgende dag zijn ze trouwens nog lekkerder.

— Meng in een wijde kom de rijst met seven spice, geraspte zoete ui, lamsgehakt, tomatenpasta en zout en kneed alles goed door. Proef of het gehakt genoeg zout en seven spice bevat (als je rauw vlees lust tenminste). Leg een druivenblad voor je neer en leg horizontaal in het midden een theelepel vulling die tot een worstje is gevormd. Vouw de linker- en rechterzijde van het blad naar binnen en rol het vanaf de onderkant zo strak mogelijk op. Wij moeten altijd denken aan 't strak oprollen van een slaapzak! Rol zo alle druivenbladeren op totdat alle vulling op is.

— Leg de lamskoteletjes in een pan en verdeel de waraq einab als een cirkel eroverheen. Voeg het kaneelstokje toe met knoflook en laurier en eindig met de halve uien en tomaten. Voeg nu zo veel water toe tot alles onderstaat, met zout en een flinke scheut olijfolie. Leg een schoteltje bovenop, dat helpt om alles op z'n plek te houden. Breng aan de kook en laat de druivenbladeren op laag vuur in 45-60 minuten helemaal gaar en zacht worden. Voeg als het droogkookt extra heet water toe. Serveer ze lauwwarm of afgekoeld, dezelfde dag of 1-2 dagen later (dan zijn ze dus op z'n allerlekkerst!).

— Voor 4-6 personen

200 G RONDKORRELRIJST

(tosya pirinc, Turkse rijst, of risottorijst)

2 THEEL. SEVEN SPICE

1 ZOETE UI

geraspt

100 G LAMSGEHAKT

(liefst van Turkse stager, want niet te mager)

2 EETL. TOMATENPASTA

DRUIVENBLADEREN

heel goed gespoeld en drooggedept

4 LAMSKOTELETJES

1 STOKJE KANEEL

2 UIEN

gepeld en gebalveerd

4 TENEN KNOFLOOK

gebalveerd

PAAR LAURIERBLAADJES

2 TOMATEN

gebalveerd

OLIJFOLIE



We hebben inmiddels zoveel soorten labne bedacht dat we de tel kwijt zijn. Het begon in ons boek *Arabia bij je thuis*. Daarna volgden producties in *delicious*. en *foodies* en we zien zelfs dat andere bladen onze stijl van labne bestrooien overnemen. We zijn supervereerd, maar we lazen zelfs ergens dat dit de labne uit het Midden-Oosten is. Onzin natuurlijk, want daar vinden ze onze aangeklede labne hoogst exotisch (en heerlijk!). Klassiek wordt labne gewoon gegeten met een scheutje olijfolie en heel soms een toefje munt, *khallas* (basta)!



Labne

MET GRANAATAPPELPITTEN

— Roer het zout door de yoghurt. Leg een schone kaas- of theedoek in een vergiet, schep de gezouten yoghurt erin en laat minstens 4 uur (voor zachte labne van Turkse yoghurt) tot een nacht (voor Hollandse yoghurt of harde labne) uitlekken.

— Rooster de pistachenoten tot ze geuren en hak ze fijn. Ris de blaadjes van de takjes oregano. Haal de pitjes los uit de granaatappelhelft. Rooster eventueel de anijs geurig.

— Verdeel de yoghurt over een mooi bord, strijk glad en maak in een cirkel een paar geultjes. Verdeel over het bord alle ingrediënten en besprenkel met een scheutje granaatappelmelasse.

Labne

MET KORIANDER-TOMAAT

— Roer het zout door de yoghurt. Leg een schone kaas- of theedoek in een vergiet, schep de gezouten yoghurt erin en laat minstens 4 uur (voor zachte labne van Turkse yoghurt) tot een nacht (voor Hollandse yoghurt of harde labne) uitlekken.

— Frituur voor de labne met koriander en tomaat eventueel de amandelen goudbruin. Hak de amandelen grof (ook als je ze niet hebt gefrituurd). Halveer de tomaat en knijp de zadjes boven de labne eruit (rest van de tomaat gebruik je gewoon lekker voor een soep of salsa). Snijd de peper fijn. Snijd de koriander fijn. Snijd de gekonfijte citroen fijn. Rooster eventueel het korianderzaad geurig.

— Verdeel de yoghurt over een mooi bord, strijk glad en maak in een cirkel een paar geultjes. Verdeel over het bord alle ingrediënten en besprenkel rijkelijk met frisgroene olijfolie.

— Voor 6-8 personen

1 EETL. ZOUT
1 LITER YOGHURT
(naar smaak Hollandse friszure of dikke Turkse yoghurt)
2 EETL. GEPELDE PISTACHENOTEN
3 TAKJES OREGANO
½ GRANAATAPPEL
(opengebrosen)
1 THEEL. ANIJSZAAD
GRANAATAPPELMELASSE

— Voor 6-8 personen

1 EETL. ZOUT
1 LITER YOGHURT
(naar smaak Hollandse friszure of dikke Turkse yoghurt)
3 EETL. AMANDELEN
1 RIJPE TOMAAT
½ GROENE PEPER
3 TAKJES VERSE KORIANDER
¼ GEKONFIJTE CITROEN
1 THEEL. KORIANDERZAAD
FRISGROENE OLIJFOLIE



Fijngesneden tomatensalade met pistachenoten

EN FIJNGESNEDEN AARDAPPEL-EIERSALADE MET ARGANOLIE EN HAZELNOT

Van salades kunnen wij nooit genoeg eten. En op de mezzetafel willen we ze lekker uitbundig, vol kleur en smaak. En ook graag makkelijk. Zie hier twee stuks die aan dit alles voldoen. Mooi, heerlijk, bijzonder en zo klaar. Gebruik de lekkerste arganolie die je kunt vinden (misschien wel de onze) en ga bij een Turkse winkel op zoek naar de beste groene pistachenootjes.

— Snijd de tomaten en de rode uien in kleine blokjes. Verhit een droge koekenpan en rooster de pistachenoten enkele minuten. Laat ze afkoelen en hak ze middelgrof. Snijd de peterselie fijn. Meng de tomaten met de rode ui, pistachenoten en peterselie en breng op smaak met zout, azijn en olijfolie. Serveer meteen.

— Snijd voor de aardappel-eiersalade de aardappels en de eieren in kleine blokjes. Verhit een droge koekenpan en rooster de hazelnoten enkele minuten. Laat ze afkoelen en hak ze middelgrof. Snijd de peterselie fijn. Meng de aardappel met de blokjes ei, hazelnoten en peterselie en breng op smaak met zout, arganolie en een klein scheutje rodewijnazijn.

— Voor 2-4 personen

4 RIJPE ROMA-
OF TROSTOMATEN
2 RODE UIEN
175 G PISTACHENOTEN
1 KLEINE BOS PETERSELIE
RODEWIJNAZIJN
OLIJFOLIE
3 MIDDELGROTE VASTKOKENDE
AARDAPPELS
gekookt in zout water
2 GEKOOKTE EIERN
met nog smeùge dooier
150 G HAZELNOTEN
1 BOS PETERSELIE
ARGANOLIE
RODEWIJNAZIJN



Geblakerde aubergine en geroosterde pulpo

MET TAHINA EN SINAASAPPEL

Dit is zo'n gerecht dat freestylend en al kokend uit onze handen komt, geïnspireerd door de modern Midden-Oosterse kookstijl van restaurant The Palomar in Londen. De geblakerde aubergine geeft de pulpo een heerlijke kick. Afgemaakt met het citrusfruit en de nootachtige tahina is dit een nieuw gerecht dat toch ook ergens heel vertrouwd smaakt. En in plaats van de pulpo eerst helemaal mals te slaan, kun je de schoon-gemaakte pulpo ook een paar dagen in de vriezer bewaren en ontdooien voor gebruik, dan zijn ze super-mals. Heb je alleen (pijl)inktvisjes kunnen krijgen? Kook deze dan niet voor maar rooster ze direct heel kort op de superhete BBQ.

— Verwijder de takjes van de bos peterselie en bind ze samen met slagerstouw, houd de blaadjes apart. Pel de tenen knoflook. Breng in een grote pan 1,5 liter water aan de kook met de bos peterselietakjes, 2 tenen knoflook, de schil (zonder wit) van de helft van de sinaasappel, wat peperkorrels en een flinke snuf zout. Zet het vuur op zijn allerlaagst en laat de pulpo in het hete water zakken. Laat de inktvis in circa 1 uur zacht en gaar worden en daarna in het kookwater afkoelen. Haal hem uit het water en dep hem droog.

— Kook het sinaasappelsap op matig vuur in tot minder dan de helft. Laat afkoelen.

— Steek de barbecue aan en wacht tot de kooltjes beginnen te smeulen. Blaker de aubergines op de hete barbecue zacht. Stook de barbecue weer op tot gloeiend en rooster de pulpo in enkele seconden goudbruin.

— Halveer de aubergines en schep het zachte vruchtvlees eruit. Breng de tahina op smaak met wat peper en zout. Snijd de rest van de knoflook en de peterselieblaadjes fijn. Snijd de pulpo in stukken en meng met knoflook en peterselie. Rasp de schil van de andere helft van de sinaasappel.

— Schep de aubergine op een schaal. Verdeel de tahina erover. Verdeel daar weer de pulpo over. Besprenkel het gerecht met het ingekookte sinaasappelsap en maak af met wat olijfolie en sinaasappelrasp.

— Voor 4-6 personen

1 BOS PETERSELIE

4 TENEN KNOFLOOK

1 BIOLOGISCHE SINAASAPPEL

ZWARTE PEPERKORRELS

EN GROF ZOUT

1 SCHOONGEMAAKTE PULPO

(uit de vriezer en ontdooit)

200 ML SINAASAPPELSAP

2 STEVIGE (RONDE SICILIAANSE)

AUBERGINES

2 EETL. TAHINA

4 EETL. OLIJFOLIE

Halloumi uit de oven

MET BROOD, DADELS EN ZA'ATAR

De echte fan denkt nu: hé, die ken ik. Want deze bedachten we een keer toen we voor ons blog (dat we trouwens geregeld slecht bijhouden) lekkere dingen uitprobeerden. Perfect om met je handen te eten, en het leuke is dat het superzoete van de dadels echt te gek werkt met het zoute van de kaas en het kruidige van de za'atar. Je blijft ervan doorsmikkelen. Het heeft alles: zoet, zout, kruidig, vet, romig, nootachtig, knapperig, zacht. Een umamibom ten voeten uit. En plakjes in olijfolie gebakken halloumi puur natuur horen eigenlijk ook niet te ontbreken op de mezzetafel!

— Verhit de oven tot 200 °C. Snijd de halloumi in plakjes. Scheur het brood in stukjes en verdeel ze samen met de kaas over een bakplaat. Meng er een flinke scheut olie door. Verdeel de dadels erover en bestrooi rijkelijk met de za'atar. Laat het brood en de kaas in het midden van de hete oven in circa 15 minuten goudbruin worden en de dadels 'karamelliseren'.

— Serveer warm, maar pas op: de dadels blijven lang echt nog loeiheet.

— Voor 4-6 personen

225 G HALLOUMI

2 FLATBREADS

FRISGROENE OLIJFOLIE

20 ONTPITTE DADELS

4 EETL. LIBANESE ZA'ATAR



Linzen-kurkumasoep

MET CITROENYOGHURT

Soep is geen klassiek mezzegerecht maar voor herfstige en winterse Nederlandse mezzetafels wel zeer geschikt. En op de Turkse mezzetafel vind je wel een linzensoep. Deze goudgele soep is snel gemaakt, maar door de flinke hoeveelheid kurkuma en ras el hanout en niet te vergeten de basis van gebakken ui en knoflook smaakt en ruikt het alsof er urenlang een bouillon heeft staan trekken. Hoe fijn is dat!

— Pel de uien en snijd ze fijn. Pel de knoflook en pers de tenen, houd een halve theelepel knoflook apart. Verhit de olie in een soeppan en smoor ui en knoflook circa 10 minuten op matig vuur. Voeg de linzen, kurkuma en ras el hanout toe en bak ze kort mee tot de specerijen beginnen te geuren. Doe er circa 150 ml water en naar smaak wat peper en zout bij en laat de linzen in circa 20 minuten gaar koken. Pureer ze eventueel glad met een staafmixer.

— Roer de achtergehouden knoflook door de yoghurt en rasp de citroen erboven. Breng verder op smaak met wat zout en, mocht je van friszuur houden, wat citroensap. Serveer de hete soep in warme kommen en schep er wat citroenyoghurt in. Geef de rest van de citroenyoghurt er apart bij. Strooi eventueel wat extra ras el hanout over de soep.

— Voor 4-6 personen

3 UIEN

3 TENEN KNOFLOOK

4 EETL. MILDE OLIJFOLIE

200 G RODE LINZEN

4 EETL. KURKUMA

2 EETL. ZOETE RAS EL HANOUT

PEPER EN ZOUT

200 ML TURKSE YOGHURT

½ BIOLOGISCHE CITROEN



Gegrild flatbread

MET IN GRANAATAPPELMELASSE GESTOOFD LAMSVLEES

Dit was voor ons echt een openbaring. In Amman aten we bij het Syrische restaurant Naranj (beroemd in Damascus, maar nu met vestigingen door het hele Midden-Oosten) een soort gegrild flatbread met heel lekker gestoofd vlees ertussen. Dit is onze poging dat na te maken. Het is misschien niet precies hetzelfde, maar wel waanzinnig lekker. En supersimpel, je hoeft het vlees alleen te laten stoven met de granaatappelmelasse. Het is eigenlijk onze Arabische versie van een broodje pulled vlees.

— Snijd de knoflook en ui heel fijn. Verhit een flinke scheut olie en bak knoflook en ui zachtjes op laag vuur. Snijd het vlees in stukken en voeg ze toe. Doe er nu ook een flinke scheut granaatappelmelasse bij en zoveel water dat het vlees bijna onderstaat. Laat het op laag vuur zachtjes borrelen tot het helemaal zacht is en uit elkaar valt. Dit duurt wel zo'n 3-4 uur. Voeg af en toe eventueel extra water toe, en breng op smaak met zout en pul biber.

— Trek het vlees (het vocht moet helemaal geabsorbeerd zijn) helemaal uit elkaar. Scheur de broden open, vul ze met het vlees en besprenkel met nog wat granaatappelmelasse. Vouw de broden goed dicht en snijd ze in kleine driehoekjes. Gril ze op een hete grillplaat of in een grillpan om en om goudbruin. Serveer met wat yoghurt (wij hebben er nog wat granaatappelmelasse doorheen geroerd) en takjes munt. Een waanzinnige snack. Ook te gek als je wat stoofvlees overhebt. Maak het gewoon met extra veel granaatappelmelasse in het broodje.

— Voor 4-8 personen

4 TENEN KNOFLOOK

1 UI

OLIJFOLIE

400 G LAMSBOUT ZONDER BOT

GRANAATAPPELMELASSE

(lieft een Libanees merk,

bij Midden-Oosterse winkels)

LIBANEES FLATBREAD

PUL BIBER





Pistachekebab

MET ROZENSUMAK, ZWARTE PEPER EN GEBLAKERDE AARDAPPELS

— Voor 2-4 personen

150 G PISTACHENOOTJES

KLEINE HANDVOL GEDROOGDE

ROZENKNOPJES OF -BLAADJES

1 EETL. SUMAK

ZWARTE PEPER

300 G LAMSGEHAKT

4 GROTE MEDITERRANE AARDAPPELS

(die gele, liefst van de Marokkaanse winkel of aardappels van Cyprus of Malta)

Deze aardappels hebben we ook al in ons boek *Arabia bij je thuis* opgenomen. Want sinds de eerste keer dat ik, Merijn, ze proefde, was ik verkocht. We, Maaïke (onze styliste en vriendin) en ik, stonden rondom een houtkacheltje in een huiskamer in een huis in de Libanese bergen. De vrouw des huizes legde de plakken aardappel zo op de bovenkant van de kachel (een kookplaatje) waar ze geblakerd en beetgaar vanaf kwamen. Besprenkeld met een beetje zout water of wat fijn zout. Zo licht knapperig, die rooksmaak, dat zoutige en nootachtige. Gewoon aardappel! Nu zijn we er allemaal aan verslingerd. En dan die kebab! Wij houden echt van alle soorten maar deze spant wel de kroon. De combinatie van het vlees en pistache is klassiek, maar niet met tot poeder gemalen noten. En dat vlees met rozen zo lekker is, wisten we ook nog niet.

— Maal de pistachenoten fijn met de rozenblaadjes (haal de knopjes los). Wij doen dit graag in het bakje van de staafmixer. Kneed het pistache-rozenpoeder door het gehakt met de sumak, zwarte peper en zout naar smaak. Wees niet te zuinig met de rozenblaadjes, want die wil je juist proeven! Proef het rauwe vlees (als je dit wilt) of je het lekker vindt, en pas eventueel de smaak nog aan. Vorm mooie ovale platte kebabs. De vorm is niet zo belangrijk, maar houd ze wel een beetje plat. Snijd de aardappels in plakken.

— Verhit een grillpan en een droge koekenpan. Gril de kebab in de grillpan aan beide kanten goudbruin en gaar en gril de aardappels in de droge koekenpan (ja, dus echt zonder olie!) aan beide kanten, tot ze blakeren en beetgaar zijn (dit gaat heel snel). Je kunt ze tussendoor met een beetje zout water besprenkelen of gewoon met zout bestrooien.

Gevulde aubergine

MET BULGHUR, WALNOTEN EN MUNT

We zeggen het vaker, maar ook voor dit gerecht geldt dat je het vlees absoluut niet zult missen. Het gerecht zou niet misstaan als hoofdonderdeel van een vleesloze mezzetafel...

— Pel de uien en rasp ze fijn. Meng de ui in een kom met de bulghur. Hak de walnoten fijn. Ris de blaadjes van de takjes munt en snijd ze fijn. Meng de walnoten, munt, tomatenpasta, gedroogde munt en naar smaak wat isot biber en zout door het bulghurmengsel. Voeg een flinke scheut olijfolie toe en meng tot een smeug geheel.

— Verhit de oven tot de hoogste stand. Halveer de aubergines in de lengte en schep het vruchtvlees eruit (bewaars het voor in een soep of stoof). Vul de aubergines met het bulghurmengsel en bedruppel met wat olie. Bestrooi met wat zout en isot biber en laat ze in het midden van de oven goudbruin en gaar worden.

— Sprengel er voor het serveren nog wat olijfolie over en bestrooi met wat verse muntblaadjes. Lekker met een dot romige yoghurt.

— Voor 4-6 personen

2 WITTE UIEN

100 G FIJNE BULGHUR

75 G GEPELDE WALNOTEN

½ BOS VERSE MUNT

4 EETL. TOMATENPASTA

1 EETL. GEDROOGDE MUNT

1-2 THEEL. ISOT BIBER OF

GEROOKTE PEPELVLOKKEN

ZOUT

MILDE OLIJFOLIE

3 STEVIGE AUBERGINES



Deze cake c.q. taart is geïnspireerd op al het lekkers dat wij de afgelopen jaren hebben gegeten bij patisseriezaken zoals de beroemde Hallab in Tripoli, Libanon. Het is niet voor niets dat men hier bij voorkeur met een lege maag naartoe gaat. Het assortiment gebakjes, baklava en ijs is mega-uitgebreid en alles is even tong- als oogstrelend. Wil je Arabisch zoet als nagerecht eten, dan raden wij je aan om kleine porties te nemen; niet omdat het niet heel lekker smaakt, maar omdat het echt heel machtig is.



Pistache-semolinacake

MET MERINGUE

— Voor ca. 20 personen

2 EIEREN
150 ML ARACHIDEOLIE
150 ML YOGHURT
150 G BASTERDSUIKER
ZOUT
300 G FIJNE SEMOLINA
plus extra
150 G MIDDELGROVE SEMOLINA
½ ZAKJE BAKPOEDER
1 EETL. BAKSODA
230 G SUIKER
2 EETL. CITROENSAP
1 EETL. ORANJEBLOESEMWATER
2 EIWITTEN
1 EETL. MAIZENA
400 G GEPELDE PISTACHENOTEN
150 G POEDERSUIKER
1 EIDOOIER
2-3 EETL. PISTACHEOLIE

— Verhit de oven tot 160°C. Klop met een handmixer in een kom de eieren met de arachide olie, yoghurt, suiker en een halve theelepel zout dik en romig. Klop met een garde beide soorten semolina erdoor. Voeg dan beetje bij beetje het bakpoeder en de baksoda toe. Vet 2 taartvormen van circa 24 cm Ø in en bestrooi ze lichtjes met wat semolina. Verdeel het beslag over beide bakvormen en bak ze in het midden van de warme oven in circa 45 minuten gaar en goudbruin. Laat het gebak kort in de vorm afkoelen, stort het eruit en laat het helemaal koud worden.

— Breng voor de meringue in een pan 200 gram suiker met 60 ml water, het citroensap en oranjebloesemwater aan de kook. Gebruik bij voorkeur een suikerthermometer. Laat de siroop circa 10 minuten zachtjes pruttelen tot de suikerthermometer 118 °C aangeeft.

— Klop zodra de suikerthermometer 113 °C aangeeft de eiwitten met de rest van de suiker en de maizena in een keukenmachine of in een kom met de handmixer tot yoghurt dikte. Voeg in een dun straaltje de hete suikersiroop toe en blijf op de hoogste stand net zo lang kloppen totdat er glimmende stijve pieken ontstaan en het schuim is afgekoeld. Laat het verder koud worden.

— Maal voor de spijs de pistachenoten in een keukenmachine fijn. Houd 2 eetlepels pistachepoeder achter ter garnering. Voeg de poedersuiker, een snufje zout en de eidooier toe aan het pistachenotenpoeder in de keukenmachine en draai tot het een gladde pasta is. Voeg zoveel pistacheolie toe dat het net een samenhangende spijsbal is. Rol de spijsbal tussen 2 vellen bakpapier uit tot een cirkel van 24 cm Ø.

— Leg een taartbodem op een taartschaal, leg de plak pistachepijs erop en bedek met de tweede taartbodem. Spatel de meringue mooi over het gebak en bestrooi met wat pistachepoeder.

Boterige dadel-sesamkoekjes

Dit is onze combinatie van de klassieke Marokkaanse dadelkoekjes en de Midden-Oosterse ma'moul-koekjes. De dadels geven het koekje een zachtbruin kleurtje en zoete smaak. De vulling, een beetje zoals de pit van de dadel, komt van sesam. *Ktir tayeb* (heel lekker, in het Libanees Arabisch of *mezian bezaf* ('heel lekker' in het Marokkaans Arabisch)). Het smaakt bijna als noga.

— Pureer of knijp de dadels tot een smeùige pasta. Voeg de boter, dadelsiroop, een snuffje zout en de eidooier toe en meng tot een geheel. Kneed er met een hand en zo snel mogelijk het bakmeel door tot het een samenhangend zacht deeg is. Laat het in de koelkast rusten.

— Maal de helft van het sesamzaad en meng met de suiker en een flink scheutje oranjebloesemwater (ca. 2 dopjes) tot een plakkende spijs. Meng de rest van het sesamzaad erdoor.

— Verhit de oven tot 150 °C. Verdeel het dadelmengsel in circa 20 bolletjes. Druk elk dadelbolletje in de palm van je hand plat, leg de sesamvulling erin en vouw ze naar keuze dicht tot een bolletje of een worstje. Versier eventueel met een vork of knijpertje (soms verkrijgbaar bij de Marokkaanse buurtsuper). Verdeel de koekjes over een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze in het midden van de oven in circa 30 minuten lichtbruin en gaar. Laat ze afkoelen. Bestuif ze eventueel nog met wat poedersuiker.

— Voor ca. 20 koekjes

300 G ZACHTE DADELS

(zonder pit)

100 G ZACHTE BOTER

3 EETL. DADELSIROOP

ZOUT

1 EIDOOIER

200 G ZELFRIJZEND BAKMEEL

200 G SESAMZAAD

50 G SUIKER

ORANJEBLOESEMWATER

POEDERSUIKER

