

1  
SMAAKMAKERS

24

2  
BASISRECEPTEN

40

✦ MIJN DAMASCUS — 58 ✦

3  
VOORGERECHTEN,  
MEZZE & DIPS

62

✦ FAMILIE — 80 ✦ MIJN MOEDER — 98 ✦  
✦ MIJN REIS NAAR HET VERENIGD KONINKRIJK, DEEL 1 — 124 ✦

4  
HOOFDGERECHTEN

136

✦ MIJN REIS NAAR HET VERENIGD KONINKRIJK, DEEL 2 — 168 ✦  
✦ VAN VLUCHTELING TOT BRITS STAATSBURGER — 188 ✦

5  
DESSERTS

200

✦ ENGELEN — 210 ✦  
✦ WAAROM SYRIËRS ZICH IN DE STEEK GELATEN VOELEN — 228 ✦

6  
DRANKJES

236



## VOORWOORD

**IN SYRIË DUURT DE ZOMER** drie maanden. Het is elke dag warm. Een blauwe lucht en een stralend zonnetje zijn een gegeven. Ik besteedde totaal geen aandacht aan het weer toen ik in Syrië woonde, tenzij het bijzonder was. Maar het was bijzonder. Heel bijzonder. Dat besef ik nu. Ik waardeerde mijn bed pas toen we van de ene naar de andere plek moesten verkassen en op een tweezitsbank, op de grond of buiten op straat moesten slapen. Je waardeert pas wat je hebt wanneer het er niet meer is. Je denkt misschien dat iets altijd zo zal blijven, maar ik weet inmiddels dat je alles kunt kwijtraken.

Mijn grootste zorg in 2009 was waar we onze volgende zomervakantie gingen doorbrengen. Of hoe we de verjaardag van mijn dochter gingen vieren, of naar welke steden ik mijn restaurants wilde uitbreiden. In die tijd runde ik drie succesvolle restaurants in Damascus, maar ook sapbars en cafés in de stad. Ik woonde samen met mijn vrouw en drie jonge dochters, onze familie woonde in de buurt. Mijn kinderen deden het goed op school, we gingen regelmatig picknicken buiten de stad, naar de bioscoop of uit eten met vrienden, we vierden bruiloften en diploma-uitreikingen en promoties op het werk. We waren gelukkig. Alles was volkomen normaal en er was geen reden om aan te nemen dat het ooit zou veranderen. En toen veranderde alles.

## WAT IS EEN VLUCHTELING?

Op 27 juli 2015 nam ik afscheid van mijn familie in Syrië. Drie maanden later, in oktober 2015, arriveerde ik in het Verenigd Koninkrijk. Het achterlaten van mijn vrouw en kinderen, wetende wat de risico's waren, was het moeilijkste wat ik ooit heb moeten doen. Maar ik wist dat dit onze enige echte kans was om op de lange termijn veilig te zijn. Mijn kinderen waren jong, te jong om de reis samen met mij te maken; er lagen te veel gevaren op de loer, er was te veel onzekerheid. Mensen vragen vaak waarom ik per se naar het Verenigd Koninkrijk wilde, waarom ik niet stopte in Griekenland, Duitsland of elders onderweg. Ik had familie in het Verenigd Koninkrijk – mijn zus, mijn tante en haar kinderen – en ik sprak de taal al. Het is lastig om op latere leeftijd een nieuwe taal te leren en je moet de taal goed beheersen als je wilt werken. En ik wilde werken, want ik had altijd hard gewerkt. Als ik eenmaal in het Verenigd Koninkrijk zou zijn, dan zou mijn gezin naar me toe kunnen komen en zouden we allemaal veilig en weer bij elkaar zijn. Ik was bang voor wat mij zou kunnen overkomen, maar het toekomstbeeld wanneer we in Syrië zouden blijven was nog veel angstaanjagender.

Toen ik Syrië verliet, was mijn oudste dochter erg emotioneel. Ze vreesde voor mij, voor haarzelf en haar zusjes. Ik moest haar beloven dat we elkaar binnen een jaar weer zouden zien. Op dat moment wist ik niet wat ik anders moest doen



# HAWADIR

*Kant-en-klare lekkernijen voor onverwacht bezoek*

In Syrië is iedereen altijd voorbereid om gasten te verwelkomen, uiteraard met eten. In Damascus hebben we de zogenaamde *hawadir*, wat 'kant-en-klare dingen' betekent. Deze ingrediënten hebben we altijd in huis om met onverwacht bezoek te kunnen delen: 2 of 3 verschillende potten olijven, ingelegde aubergine, kazen, gekookte en in plakjes gesneden rode biet in knoflookolie, brood en knabbels. In Syrië draait alles om eten en wat je erna gaat eten, zelfs als je naar de bioscoop gaat. Als je bij je ouders op bezoek gaat, denken ze allereerst na over wat ze je te eten zullen geven. Ik ging niet bij mijn moeder langs zonder iets te eten! We gaan niet bij elkaar langs wanneer we aan het vasten zijn, we gaan op bezoek om het vasten te doorbreken.

## VOOR DE BEREIDING



2 of 3 verschillende potten olijven  
ingelegde aubergines in olijfolie  
gekookte plakjes rode biet in knoflookolie

Je hebt deze kant-en-klare lekkernijen niet allemaal nodig voor je hawadir, maar je wilt altijd een ruime keuze in huis hebben, klaar voor als onverwacht de bel gaat.





# DUKKAHSALADE

VOOR 2 PERSONEN ALS HOOFDGERECHT  
OF VOOR 4 ALS BIJGERECHT

*Tomaten, geroosterde venkel en dukkah*

Maak deze salade in de zomer, wanneer de tomaten op hun best zijn. Hoe beter de tomaat, hoe beter zijn smaak, dus betaal gerust iets meer en koop goede tomaten.

## VOOR DE BEREIDING



1 venkel  
2 el olijfolie  
1 tl za'atar  
zout  
300 g gekleurde tomaten,  
in stukjes  
2 el extra vergine olijfolie  
geraspte schil en sap van  
½ onbespoten citroen  
2 el dukkah (zie pag. 29)  
150 g zachte geitenkaas  
een kleine handvol verse dragon

Verwarm de oven voor tot 200 °C.

Snijd de venkel in 6 of 8 parten, afhankelijk van de grootte. Meng met de olijfolie, za'atar en zout naar smaak en rooster 25 tot 30 minuten op een bakplaat in de oven, tot de venkel zacht, licht krokant en goudbruin is. Laat iets afkoelen.

Meng de tomaten met wat zout en de extra vergine olijfolie, geraspte citroenschil, het citroensap en de dukkah. Verkruiemel de geitenkaas en verdeel over een groot bord, gevolgd door de geroosterde venkel en dan de tomaten. Garneer met de dragon.



# SHURABAT ENDS

Linzensoep

VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

## VOOR DE BEREIDING



200 g gedroogde rode linzen  
50 g kortkorrelige rijst  
50 g freekeh (o.a. Midden-Oosterse supermarkt)  
2 el olijfolie  
1 el komijnzaad  
2 uien, fijngesnipperd  
2 kleine wortels, geschild en in blokjes  
2 teentjes knoflook, fijngehakt  
1 tl komijnpoeder  
2 el saffloer (o.a. Midden-Oosterse supermarkt) of saffraan  
1 tl versgemalen zwarte peper  
½ tl korianderpoeder  
2 el tomatenpuree  
2 tl zout  
1,7 l groente- of kippenbouillon of water

Was de linzen, rijst en *freekeh* samen in een grote zeef, tot het water helder is.

Verhit de olijfolie in een hoge, grote pan op matig vuur. Voeg het komijnzaad toe en rooster een minuut. Voeg de ui en wortel toe en bak 5 tot 8 minuten, tot ze zacht en licht gekaramelliseerd zijn. Voeg de knoflook toe en bak in 1 tot 2 minuten zacht.

Voeg de linzen, rijst en *freekeh* toe en rooster al roerend 2 minuten. Roer dan het komijnpoeder, 1 eetlepel van de saffloer, de zwarte peper, het korianderpoeder, de tomatenpuree en 2 theelepels zout er goed door. Voeg de bouillon of het water toe, het vocht moet minimaal 6 cm boven het linzenmengsel staan.

Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat 1 uur zachtjes koken, tot alles zacht is.

Pureer in een blender tot een dikke soep, voeg indien nodig meer water toe en voeg de rest van de saffloer toe. Breng indien nodig verder op smaak met zout en peper.

## VOOR ERBIJ



single cream of slagroom (of in stukjes gescheurde mozzarella)  
een kleine handvol bieslook, fijngesneden  
4 pitabroodjes, geroosterd

Schep de soep in kommen, garneer met slagroom of mozzarella en bieslook en serveer met geroosterd pitabrood.



# HEILBOT IN BOTER

VOOR 4 PERSONEN

Dit traditionele gerecht is in de zomer heel populair in Syrië, vooral aan de mediterrane kust. Het valt bij iedereen in de smaak vanwege zijn eenvoud; het enige doel van de saus is de smaak van de heilbot versterken, de citroen voegt een zuurtje en frisheid toe zonder te overheersen.

## VOOR DE BEREIDING



50 g boter  
2 teentjes knoflook, geperst  
1 tl komijnzaad  
1 tl zout  
½ tl versgemalen zwarte peper  
4 heilbotfilets à 200 g,  
zonder huid  
1 citroen, in dunne schijfjes  
verse tijm, naar smaak  
sumak, naar smaak  
pul biber (o.a. Midden-Oosterse  
supermarkt) of gewone  
chilivlokken, naar smaak

Verwarm de oven voor tot 180 °C.

Smelt de boter in een kleine pan op matig vuur. Voeg de knoflook, het komijnzaad, zout en de peper toe en roer door.

Leg de heilbotfilets in een ovenschaal en schenk het botermengsel erover. Leg de schijfjes citroen erop en dek de ovenschaal af met aluminiumfolie. Gaar 5 tot 8 minuten in de oven, afhankelijk van de dikte van de visfilets. Haal de aluminiumfolie eraf en gaar nog 5 minuten in de oven, tot het visvlees met behulp van een vork gemakkelijk uit elkaar valt.

Bestrooi met wat tijm, sumak en chilivlokken en serveer.



# KUFTAH BETINJAN

VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

## VOOR DE TOMATENSAUS



1 blik gepelde tomaten à 400 g  
1 el tomatenpuree  
100 ml tamarindewater  
(pag. 130)  
1 teentje knoflook, gepeld  
½ tl korianderpoeder  
½ tl komijnpoeder  
1 tl baharat (zie pag. 32)  
½ tl zout  
1 tl versgemalen zwarte peper

Pureer alle ingrediënten voor de tomatensaus in een keukenmachine, schenk in een grote kom en zet apart.

## VOOR DE BEREIDING



1 ui, grofgesnipperd  
1 kleine tomaat, gehalveerd  
600 g lamsgehakt  
1 tl baharat (zie pag. 32)  
½ tl zout  
½ tl versgemalen zwarte peper  
6 mini-aubergines (o.a. Midden-Oosterse supermarkt) of  
1-2 middelgrote aubergines  
1 rode ui, gepeld  
2 grote vleestomaten

Hak de ui en tomaat in de schoongemaakte keukenmachine fijn en voeg toe aan een andere mengkom, gevolgd door het lamsgehakt, de *baharat*, het zout en de peper. Meng met je handen goed door elkaar, vorm van het gehaktmengsel balletjes van 25 gram (ongeveer ter grootte van een grote walnoot) en druk ze iets plat.

Verwarm de oven voor tot 200 °C.

Snijd de aubergines in plakken van 1 cm (snijd de middelgrote aubergines eerst in de lengte doormidden). Halveer de rode ui in de lengte en de tomaat in de breedte en snijd beide in plakjes van 1 cm dik. Leg de platte lamsgehaktballetjes en de groenten (met de schil naar boven) afwisselend in een ovenschaal van 25 x 32 cm.

Schenk de tomatensaus erover, dek de ovenschaal af met aluminiumfolie en gaar 20 minuten in de oven. Verwijder de aluminiumfolie en zet nog 25 minuten terug in de oven, tot het lamsgehakt goudbruin en de aubergine zacht is.

## VOOR ERBIJ



sap van 1 citroen  
fijngehakte peterselieblaadjes  
gekookte rijst (zie pag. 48) of  
bulgur (zie pag. 49)  
een bord vol groen (zie pag. 45)

Knijp de citroen erboven uit, garneer met de peterselie en serveer met rijst of bulgur en een bord vol groen.



# MOUSSAKA

VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

Dit Syrische gerecht heet weliswaar moussaka, maar het is niet de versie die iedereen kent. Het is vegan en wordt tijdens christelijke vastentijden gegeten. In Syrië frituren we de aubergines, maar ik heb het recept aangepast om het iets gezonder, gemakkelijker en iets minder vet te maken.

## VOOR DE BEREIDING



- 3 aubergines
- zout
- 3-4 el olijfolie

Schil met een dunschiller in de lengte een paar dunne repen van de schil van de aubergines, zodat je een zebrapatroon krijgt; hierdoor krijgen de aubergines een extra rooksmaak. Snijd de aubergines nu in de lengte in plakken van 2 cm dik.

Leg de aubergineplakken naast elkaar op een paar bakplaten. Bestrooi met flink wat zout en leg er wat keukenpapier op, zodat het vocht eruit kan trekken; dit duurt ongeveer 10 minuten. Dep de aubergines droog met nieuw keukenpapier. Dit is belangrijk, want de aubergines moeten zo droog mogelijk zijn, zodat je geen zompige moussaka krijgt.

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Sprenkel 2 tot 3 eetlepels van de olijfolie over de drooggedeppte aubergines, wrijf goed in en rooster in 15 minuten in de oven goudbruin.

## VOOR DE SAUS



- 2 el olijfolie
- 1 tl komijnzaad
- 5 teentjes knoflook, in heel dunne plakjes
- 1 el tomatenpuree
- 2 blikken tomatenblokjes à 400 g
- 1 tl versgemalen zwarte peper
- 2 groene Shakira-pepers (o.a. online) of groene paprika's, zaadlijsten verwijderd en fijngesneden

Voeg intussen voor de saus de olijfolie toe aan een grote pan op matig vuur. Voeg het komijnzaad toe en rooster 1 minuut. Voeg de knoflook en tomatenpuree toe en bak een paar minuten. Voeg de tomatenblokjes en zwarte peper toe en laat 5 minuten zachtjes pruttelen.

Haal de aubergines uit de oven en leg in een ovenschaal van 30 x 20 cm. Schenk de tomatensaus erover, verdeel de fijngesneden pepers of paprika's erover en besprenkel met wat olijfolie. Bak nog 30 minuten in de oven; de pepers of paprika's hoeven niet helemaal gaar te worden, dus het is niet erg als ze niet zacht zijn.

## VOOR ERBIJ



- een kleine handvol peterselieblaadjes, fijngehakt
- bulgur (zie pag. 49)
- tafelzuur
- een bord vol groen (zie pag. 45)

Garneer met de gehakte peterselie en serveer met bulgur en tafelzuur. Hier hoort absoluut een bord vol groen bij





# VOGELNESTJES

VOOR 6 TOT 12 STUKS,  
AFHANKELIJK VAN DE GROOTTE

## VOOR DE NESTJES



40 g pistachenoten  
300 g kataifdeeg (o.a. Midden-  
Oosterse supermarkt)

Laat de pistachenoten 30 minuten in water weken en giet af.

Dek het kataifdeeg af met een vochtige theedoek zodat het niet uitdroogt. Neem een streng deeg van 30 cm lang en wikkel in een ronddraaiende beweging rond twee vingers tot een nestje. Leg op een bakplaat en herhaal met de rest van het deeg.

Druk voorzichtig 4 of 5 pistachenoten in het midden van elk nestje. Dek de nestjes af met een vel bakpapier, zet er een andere bakplaat bovenop en plaats iets zwaars van 1 kilo erop. Laat 1 uur op kamertemperatuur staan, haal het gewicht, de bakplaat en het bakpapier eraf en laat 1 uur drogen.

## VOOR DE SIROOP



400 g suiker  
500 ml water  
2 el citroensap

Los de suiker op in het water in een pan op matig vuur, breng aan de kook en laat 15 tot 20 minuten inkoken tot een siroop. Roer het citroensap erdoor en laat nog 1 minuut koken. Haal van het vuur en zet apart.

## VOOR HET SAMENSTELLEN



375 g boter, gesmolten

Verwarm de oven voor tot 220 °C.

Schenk de gesmolten boter over en rond de nestjes op de bakplaat, zodat ze in een laagje gesmolten boter staan. Bak in 20 tot 25 minuten in de oven goudbruin; draai de bakplaat af en toe, zodat de nestjes gelijkmatig bruin worden. Laat 10 minuten afkoelen, zet op een schone bakplaat en schenk de siroop erover. Laat volledig afkoelen in de siroop en serveer.



# CHAI

Thee

## VOOR 2 PERSONEN

2 kardemompeulen  
½ kaneelstokje  
1 tl earl grey theeblaadjes  
suiker (optioneel)

Voeg de kardemompeulen, het kaneelstokje en de theeblaadjes toe aan een theepot en vul de pot met kokend water. Laat 5 minuten trekken en schenk door een zeeffe in bekers. Serveer eventueel met wat suiker.

*Afbeelding op pagina 241.*

# KAMUN

## VOOR 2 PERSONEN

1 el komijnzaad  
1 citroen

Voeg het komijnzaad toe aan een theepot en vul de pot met kokend water. Laat 5 minuten trekken, schenk door een zeeffe in bekers en voeg een kneepje citroensap toe.

*Afbeelding hiernaast.*

