

INHOUD

Inleiding 7

De voorraadkast van *Bubala* 22

Mezze 48

Snacks 74

Spiesjes 106

Hoofdgerechten 120

Bijgerechten & salades 174

Zoetigheden 200

Over *Bubala* 228

Over het personeel 228

Over Marc 230

Dankwoord 231

Register 232



Hummus met crispy harissa-jalapeño-abrikozenolie



Voor 3 tot 4 personen

½ portie basishummus (zie pag. 58)
2 tl gehakt vers korianderblad

Voor de crispy harissa-jalapeño-abrikozenolie

4 el koolzaadolie
½ sjalot, in dunne ringen
2 kleine teentjes knoflook, in dunne plakjes
1 jalapeño, in dunne ringen (inclusief zaadlijsten)
1 tl korianderzaad
½ tl karwijzaad
¾ tl komijnzaad
2 tl ahornsiroop
30 g gedroogde abrikozen, gehakt
2 tl tamari (o.a. toko)
40 g rozenharissa (o.a. Midden-Oosterse supermarkt) of gewone harissa

Voordat *Bubala Soho* openging, besloten we dat de crispy chiliolie (zie pag. 36) niet tot zijn recht kwam op hummus. We wilden iets maken met dezelfde kenmerken, maar dan van een hoger niveau. Deze crispy harissa-jalapeño-abrikozenolie voldoet daar zeker aan en bevat de smaken van een Marokkaanse tajine.

Verhit de koolzaadolie in een koekenpan op hoog vuur tot 180 °C. Heb je geen thermometer? De olie is heet genoeg als een sjalotringetje in de olie meteen begint te sissen.

Bak de sjalot, knoflook en jalapeño apart van elkaar goudbruin en krokant in de hete olie en laat uitlekken op een bord bekleed met keukenpapier. Laat afkoelen en krokant worden.

Bak het korianderzaad, karwijzaad en komijnzaad in dezelfde olie tot de aroma's vrijkomen. Laat de olie afkoelen, voeg de ahornsiroop, gedroogde abrikozen, *tamari* en rozenharissa toe en meng goed. Je maakt meer crispy harissa-jalapeño-abrikozenolie dan je voor dit recept nodig hebt. Bewaar de rest afgedekt maximaal 3 dagen in de koelkast.

Schep de hummus op een bord, schep de crispy harissa-jalapeño-abrikozenolie erop en garneer met de gehakte koriander.



Muhammara, zure kersen, walnoot



Midden-Oosterse *muhammara* is meestal een grove puree van paprika en walnoten. Wij hakken de paprika's met de hand en laten de walnoten heel voor een extra krokante textuur. De toevoeging van zure kersen leek ons vanuit een smaakperspectief niet alleen heel logisch, maar het wijkt ook af van de traditie en dat is precies wat wij willen!

Voor 4 tot 6 personen

Voor de muhammara

600 g rode paprika (ca. 5 middelgrote)
15 g gedroogde zure kersen
(o.a. Midden-Oosterse supermarkt),
in heet water geweekt
5 tl pul biber (o.a. Midden-Oosterse
supermarkt) of gewone chilivlokken
2 el plus 2 tl zurekersenmelasse
(o.a. online) of granaatappelmelasse
30 g walnoten, geroosterd in een droge
koekenpan en gehakt
1 tl zout

60 g tahinsaus (zie pag. 28)
1 el olijfolie
1 el zurekersenmelasse (o.a. online) of
granaatappelmelasse
1 walnoot, om te raspen
1 takje verse majoraan, blad geplukt

Rooster voor de muhammara de paprika's op een barbecue of boven de vlam van een gaspit, al kerend met behulp van een tang, tot de schil blaren vertoont. Laat afkoelen, verwijder de schil, gooi de zaadlijsten weg, snijd het vruchtvlees in blokjes en voeg toe aan een kom.

Voeg de geweekte zure kersen toe aan de kom, gevolgd door de *pul biber*, zurekersenmelasse, walnoten en het zout. Meng goed.

Verdeel de tahinsaus over een bord en schep de muhammara erop. Besprenkel met de olijfolie en zurekersenmelasse. Rasp de walnoot erover en bestrooi met de majoraan.



Calçots, tarator, ei

Het eten van *calçots* – een soort zoete, zachte lente-uitjes – is een heel feest in Catalonië. Wij geven er een *Bubala*-draai aan met *tarator*, een romige saus met knoflook en tahin, en zachtgekookte eieren. In dit rijke, rokerige en ontzettend troostrijke gerecht mogen de uien in al hun vormen de hoofdrol spelen.

Voor 4 personen

12 middelgrote calçots (o.a. online),
bosuïen of kleine preien
4 eieren
80 g tarator (zie pag. 29)
1 el van onze za'atar (zie pag. 30)
een snufje zeezoutvlokken

Voor de calçot-melasse

50 g calçot-groen van de
bovenstaande calçots
1 tl plantaardige olie
een snufje zout en grofgemalen
zwarte peper
een snufje rietsuiker
4 tl moscatelazijn
(o.a. delicatessenzaak)
1 el koolzaadolie

Voor de amba-dressing

15 g calçot-groen van de
bovenstaande calçots
2 el koolzaadolie
1 tl amba (o.a. online)

Was de calçots. Snijd kleine worteltjes eraf, maar laat de onderkant intact. Snijd het groene gedeelte van de calçots eraf, dep goed droog en zet apart.

Hak voor de calçot-melasse 50 gram calçot-groen in stukjes van 7-8 cm. Breng een pan water aan de kook, blancheer de stukjes calçot-groen 3 minuten en laat afkoelen in koud water.

Verwarm de oven voor tot 250 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Leg de geblancheerde stukjes calçot-groen op de bakplaat, sprenkel de plantaardige olie erover en bestrooi met zout, zwarte peper en rietsuiker. Rooster 25 minuten in de oven tot het calçot-groen helemaal geblakerd is en laat afkoelen.

Verlaag de oventemperatuur naar 150 °C. Steek de barbecue aan voor de calçots.

Houd 15 gram van het afgekoelde calçot-groen apart voor de calçot-melasse. Pureer de rest van het calçot-groen met de moscatelazijn en 4 eetlepels water in een keukenmachine glad. Schenk langzaam de koolzaadolie erbij en pureer glad. Zet apart.

Zet voor de *amba*-dressing een hittebestendige kom boven een kom met ijsblokjes. Pureer 15 gram calçot-groen met de koolzaadolie in 5 minuten in een keukenmachine glad.

Vervolg recept op pagina 173



Baklava- semifreddo

Helen bedacht deze variatie op baklava: een versie die er heel anders uitziet dan het klassieke dessert, maar toch vertrouwd smaakt. Het mooie van een *semifreddo* is dat het ijs niet gedraaid hoeft te worden, dus dit is een geweldig alternatief als je thuis geen ijsmachine hebt. Je kunt hem ook dagen van tevoren maken, dus dat is ideaal voor als je gasten krijgt!

Voor 8 tot 10 personen

160 g eidooiers (van ca. 8 grote eieren)
50 g fijne kristalsuiker
290 ml volle slagroom
1½ el heldere bloemenhoning
5 tl oranjebloesemwater (o.a. Midden-Oosterse supermarkt)

Voor het notenmengsel

85 g gepelde pistachenoten
85 g walnoten
250 ml heldere bloemenhoning
60 g witte miso (o.a. toko)
2 tl oranjebloesemwater (o.a. Midden-Oosterse supermarkt)
1 tl zeezoutvlokken

Voor het kaneelpoeder

70 g fijne kristalsuiker
1½ tl kaneelpoeder
20 g citroenzuur
(o.a. natuurvoedingswinkel)
1 tl zeezoutvlokken

Bekleed een cakevorm (ca. 23 x 13 cm) met een dubbele laag plasticfolie en laat voldoende folie overhangen om de bovenkant te kunnen bedekken.

Klop de eidooiers met de kristalsuiker in een grote mengkom met een elektrische mixer in circa 10 minuten licht, crèmekleurig en romig.

Klop in een andere kom de slagroom met de bloemenhoning en het oranjebloesemwater met een garde tot zachte pieken. Klop niet te lang.

Spatel het roommengsel voorzichtig door het eidooiermengsel. Schenk het geheel in de beklede cakevorm en bedek de bovenkant met de plasticfolie. Zet minimaal 8 uur maar het liefst een hele nacht in de vriezer.

Rooster voor het notenmengsel de pistachenoten en walnoten in een droge koekenpan op matig vuur goudbruin. Laat afkoelen en hak grof in een keukenmachine. Meng de bloemenhoning met de miso, het oranjebloesemwater en de zeezoutvlokken in een kom en schep dan de grofgehakte noten erdoor. Zet apart.

Maal alle ingrediënten voor het kaneelpoeder in een hakmolen fijn. Zet apart. Je maakt meer kaneelpoeder dan je voor dit recept nodig hebt, dus bewaar de rest maximaal 2 weken in een afgesloten pot op een droge plaats.

Vervolg ingrediënten en recept op pagina 204

