

Olette's keuken

deel 2

Macedonische-Griekse keuken

Romeinse-Italiaanse keuken

Ottomaanse-Turkse keuken

Olette's keuken

deel 2

Macedonische-Griekse keuken
Romeinse-Italiaanse keuken
Ottomaanse-Turkse keuken

Olette Freriks Crum

Schrijver: Olette Freriks Crum
Vormgeving: André de Rooter
Coverontwerp: SQQOP Enschede
ISBN: 9789465010762
© <Olette Freriks Crum

Inhoud

Alexander de Grote	16
Ptolemaeus I Soter	19
Cleopatra VII Philopator	20
Macedonische keuken	23
Pogacha – Macedonië brood	27
Mekitsa Noord-Macedonië	28
Gebakken ei	29
Tomatensoep	30
Uiensoep	31
Ajvar	32
Lutenica	33
Pindzur	34
Tulumba.....	37
Triptolemus.....	39
Oude Griekse keuken	40
Kasjkaval-kaas	43
Fetakaas met tomaten en kruiden.....	44
Ei-Muffin	45
Kaas-ei- toastie	46
Fattier met feta en spinazie.....	47
Grieks pitabrood	49
Griekse boerensalade.....	50
Choriatiki-salade	51
Griekse pasta salade	52
Zomer salade met watermeloen.....	53
Spinazieraïta	54
Boterbonendip met rode ui en olijven.....	55
Griekse auberginepuree	56
Tzatziki.....	58
Bieten tsaziki	59
Lamsvlees met aardappelen in de oven.....	60
Turli Tava rundvlees stoofpot.....	61
Grieks gehaktbrood	62
Griekse gehaktballen.....	63
Cevapi	64
Kip Massala.....	66
Kipfilet met chocolade en sinaasappel	68
Zalm en croûte met spinazie en Boursin	69
Skordalia.....	71
Griekse aardappelsalade	72
Portokalia.....	73

Yoghurt maken	74
Kretenzische keuken	75
Olijvenbrood	78
Olijvenpuree.....	80
Dakos kreta.....	81
Griekse mousaka.....	82
Stifado van Kreta.....	83
Souvlaki.....	84
Gyros	85
Griekse bifteki met pittige fetakaas en tomaten	86
Druivenverrassing van Kreta	87
Griekse Baklava	88
Romeins en Byzantijns Egypte.....	90
Oude Romeinse keuken	96
De maaltijden	97
Brood.....	98
De Romeinse bakkers.....	100
Romeins brood.....	102
De Lares.....	106
De Romeinse keuken	108
Romeins eethuis of Thermopolia.....	110
Kookboek van Apicius.....	112
Oud Romeins recept met Broccoli	115
Gekookte kalebas	116
Abrikoos dip	117
Plinius de Oudere	118
De keizerlijke komkommers	121
Pellegrino Marcello Artusi	123
Ravioli	125
Villa of the Birds Alexandria.....	127
Vis	128
Garum.....	129
Romeinse muurschilderingen	131
Fruit	134
Groenten	135
Noten	136
Kaas.....	136
Wijn.....	137
Focaccia brood	139
Ciabatta brood.....	141
Romeins boeren brood	142
Stokbrood	143

Het drogen van tomaten	145
Klassieke Italiaanse salade	146
Italiaanse salade	147
Meloensalade	148
Charcuterie krans	149
Pancotto - Romeinse Broodsoep	151
De Italiaanse schnitzel	152
Geschiedenis van de Risotto.....	153
Risotto met champignons.....	156
Polenta.....	157
De geschiedenis van Italiaanse pasta	159
Bolognezer ragout uit het kookboek van Artussie	162
Lasagne Bologna.....	163
Geschiedenis van de tortellini.....	165
De geschiedenis van de Strozzapreti.....	169
Spinazie & ricotta cannelloni	171
Geschiedenis van de Crespelle	173
Bruschetta	175
Peperonata.....	176
Geschiedenis van gnocchi.....	178
Gnocchi recept.....	179
Catio a pepe	181
Cretia	182
Spaghetti alla Carbonara.....	183
Mini wokkels met spinazie en pasterma.....	184
Nagerecht uit Rome	185
Maritozzi con panna	186
De geschiedenis van de pizza.....	187
Margherita Pizza	189
Napolitaanse Pizza	191
Pizza met spinazie en blauwe kaas	192
Spaghetti met courgette.....	193
Lemon Delight	195
Geschiedenis van de spaghetti op Sicilië	198
Artoffie allamongia.....	201
De geschiedenis van de Italiaanse kaas.....	203
Tobito kaas	206
Parmezaanse kaas	207
Ricotta	209
Mozzarella maken.....	211
Ottomaans Egypte.....	215
Ottomaanse keuken	220

Fastfood in het Ottomaanse Rijk	227
Kookboek Melceü't Tabbâhîn	230
Gülleç	231
Dîwân Lughât al-Turk	232
Turkse keuken	233
Brood	236
Börek broodjes	237
Turks brood	241
Turkse sesam ringen	243
Bazlama	244
Turkse Pogača	246
Turkse pide	247
Het Turkse ontbijt	248
Turks ontbijt, gebakken ei	249
Çılbır	250
Kaygana	252
Muhammara acuka	253
Gözleme - hartig	254
Gözleme-zoet	256
Kazen	258
Kasseri	258
Beyaz peynir	260
Kaşkaval kaas	261
Kaşar	262
Turkse feta rolletjes	263
Vlees	264
Pilav Oezbeekse	265
Ottomaanse Stoofschotel	266
Lahmacun (Turkse pizza)	267
Kofta burgers	269
Pasterma met drie eieren	270
Groente gerechten	271
Hünkârbeğendi	271
Karnıyarık	271
Çömlék kebabı	273
Gebakken aubergine	273
Aubergine taartjes	275
Mücver	276
Menemen	277
Turkse Shakshuka	279
Ispanaklı yumurta	281
Fasulye pilaki	282

Yoghurt.....	284
Turkse yoghurt saus	285
Lokum Turks fruit.....	286
Fruit	286
Granaatappelmelasse.....	287
Gedroogd fruit en andere desserts.....	289
Turkse koffie en zwarte thee	291
Wijn.....	292
Eerder verschenen van deze auteur:	294

Alexander de Grote



Alexander de Grote

Hij veroverde grote delen van Azië en Egypte en maakte van Macedonië het kerngebied van zijn rijk.

De onderdrukking van de Grieks-Macedonische tijd in Egypte duurde van 332 v. Chr. tot 30 v. Chr. Bij het overlijden van koningin Cleopatra VII daarna nam Rome het over.

Alexander de Grote de koning van Macedonië veroverd Egypte.

De periode van Macedonisch Egypte en het Ptolemeïsche Rijk ook wel Grieks Egypte of Hellenistisch Egypte genoemd, is in de geschiedenis van Egypte de periode van 332-30 v. Chr. en komt na de geschiedenis van het Oude Egypte.

Het Ptolemeïsche Rijk had als kerngebied Egypte, maar omvatte soms ook diverse aangrenzende gebieden.

Alexander de Grote, koning van Macedonië, viel in 332 v. Chr. Egypte binnen en het volgende jaar de Achaemenidische Perzen.

De Egyptenaren verwelkomden Alexander als bevrijder en gaven hem de titels Horus en Amon-Ra om aan te geven dat hij de nieuwe farao was. De Macedoniërs plaatsten militaire garnizoenen, onder andere in Memphis en Pelusium.

Het burgerlijk bestuur liet Alexander echter in handen van Egyptenaren, eerst waren er twee gouverneurs, later een.

De stad Alexandrië die Alexander stichtte aan de westrand van de Nijldelta aan de kust van de Middellandse Zee, zou de volgende eeuwen geen gelijke hebben en uitgroeien tot de belangrijkste stad in de Hellenistische wereld.



Het gearceerde gedeelte is Macedonië



Alexander de Grote en Darius III in 333 v. Chr.

In verdeling van het rijk van Alexander de Grote onder de diadochen in 311 v. Chr. kreeg Ptolemaeus een gebied met Egypte als kernland.

Het Ptolemeïsche Rijk behoorde niet tot Egypte, maar beperkte zich tot Cyprus en de zuidwestkust van Anatolië.

Een generaal van Alexander, Perdiccas, regeerde na diens overlijden in 323 v. Chr. eerst over het Donische Rijk en hij plaatste Ptolemaeus, ook een veldheer onder Alexander de Grote, als gouverneur van Egypte,

Ptolemaeus nam in 305 v. Chr. de titel farao, koning aan.

De dynastie van Ptolemaeus, die tot 30 voor Chr. Egypte regeerde, beheerste op sommige momenten ook Cyprus en delen van de Levant van Syrië, Anatolië en het gebied van de Egeïsche Zee.

Cyrenaica, oostelijk deel van het huidige Lybië, was in 331 v. Chr. ook door Alexander de Grote aangevallen en viel vanaf 323 v. Chr. onder het Ptolemeïsche Rijk.

De Ptolemaeën waren na Ptolemaeus een koninklijke dynastie, die net zoals Alexander de Grote uit Macedonië kwam.

Zij waren in de Griekse periode farao van Egypte.

Alexandrië groeide uit tot de belangrijkste stad van de hellenistische wereld, een wereld waarin ideeën en goederen worden uitgewisseld. Alexandrië was het knooppunt voor handel op Afrika, op de Mediterrane wereld en op de regio van de Rode Zee en trok immigranten uit alle delen van die hellenistische wereld.

Het was ook de hellenistische culturele hoofdstad, met Griekse gymnasia en theaters, een beroemd museum en een bibliotheek met 700.000 boekrollen.

Tijdens het Ptolemeïsche regime groeide de stad uit tot 300.000 inwoners.

Behalve de Helleense steden zoals Alexandrië, het kleine Naucratis en het nieuwe Ptolemaïs, werd het hele Ptolemaïsche Rijk rechtstreeks bestuurd door koninklijke ambtenaren.

De boeren betaalden hun belasting in natura, meestal in tarwe. Mijnbouw en papyrusproductie waren een monopolie van de farao. Onderdanen waren verplicht ieder jaar opnieuw een vergunning aan te vragen.

Geleerden stellen dat de Grieken de oude Egyptische religie ongemoeid lieten of zelfs koesterden.

Door koninklijke of privé-schenken konden de Egyptische tempels hun bestaande heiligdommen uitbreiden of nieuwe oprichten.

Toch veranderde het allemaal niet ten gunste van de tempels, in het begin behielden zij hun enorme landerijen, maar dat duurde niet lang en werden de landerijen van de tempels koninklijk bezit.

De Egyptenaren erkenden de nieuwe heersers en beelden Ptolemeïsche koningen op tempelreliëfs af.

Zij noemden zichzelf de zonen van de Egyptische god Amon-Ra.

Er stonden beelden van levende Ptolemeïsche koningen in de tempels om te worden vereerd.

Cleopatra VII, Ptolemaeïsche koningsdochter, was in 48 voor Chr. door de Romein Julius Caesar aan de macht in Egypte geholpen en ging na 44 v. Chr. een verhouding en een huwelijk aan met de Romeinse machtspretendent Marcus Antonius.

Octavianus, de latere keizer Augustus en een concurrent van Marcus Antonius, versloeg Cleopatra en Antonius in 31 v. Chr., in de slag bij Actium en werd daarmee Romeins alleenheerser.

Hij lijfde in 30 v. Chr. Egypte bij het Romeinse Rijk in.

Ptolemaeus I Soter



Ptolemaeus I Soter
ca. 367-282 v. Chr.

Hij was een generaal, historicus en metgezel van Alexander de Grote van het koninkrijk Macedonië in Noord-Griekenland, die heerser werd van Egypte, een deel van het voormalige rijk van Alexander.

Ptolemaeus was farao van Ptolemeïsch Egypte van 305/304 v. Chr. tot aan zijn dood.

Hij was de stichter van de Ptolemaeïsche dynastie, die over Egypte heerste tot de dood van Cleopatra in 30 v. Chr., waardoor het land een Hellenistisch koninkrijk werd en Alexandrië een centrum van de Griekse cultuur.

Ptolemaeus I was de zoon van Arsinoë van Macedonië door ofwel haar echtgenoot Lagus of Filips II van Macedonië, de vader van Alexander.

Dit laatste is echter onwaarschijnlijk, aangezien het mogelijk een mythe is die is verzonnen om de Ptolemaeïsche dynastie te verheerlijken. Ptolemaeus was een van Alexanders meest vertrouwde metgezellen en militaire officieren.

Na de dood van Alexander in 323 v. Chr., haalde Ptolemaeus zijn lichaam terug omdat het onderweg was om in Macedonië te worden begraven, en plaatste het in plaats daarvan in Memphis, waar het later naar Alexandrië werd verplaatst in een nieuw graf.

Daarna sloot hij zich aan bij een coalitie tegen Perdiccas, de koninklijke regent over Filips III van Macedonië.

De laatste viel Egypte binnen, maar werd vermoord door zijn eigen officieren in 320 voor Christus, waardoor Ptolemaeus I zijn controle over het land kon consolideren.

Na een reeks oorlogen tussen de opvolgers van Alexander, verwierf Ptolemaeus een claim op Judea in het zuiden van Syrië, wat werd betwist met de Syrische koning Seleucus I.

Hij nam ook de controle over Cyprus en Cyrenaica, waarvan de laatste onder de controle van de stiefzoon van Ptolemaeus werd geplaatst

Ptolemaeus liet ook de bibliotheek van Alexandrië bouwen.

Cleopatra VII Philopator

69 v. Chr. - 12 augustus 30 v. Chr.

Zij was koningin van het Ptolemaeïsche koninkrijk Egypte en de laatste actieve heerser ervan.

Een lid van de Ptolemaeïsche dynastie, ze was een afstammeling van de stichter Ptolemaeus I Soter, een Macedonische Griekse generaal en metgezel van Alexander de Grote.

Na de dood van Cleopatra werd Egypte een provincie van het Romeinse Rijk, wat het einde markeerde van de voorlaatste Hellenistische staat die had geduurd sinds de regering van Alexander 336-323 v. Chr.

Haar moedertaal was Koine Grieks en zij was de enige Ptolemaeïsche heerser die de Egyptische taal leerde.

In 58 v. Chr. vergezelde Cleopatra vermoedelijk haar vader, Ptolemaeus XII Auletes, tijdens zijn ballingschap naar Rome na een opstand in Egypte (een Romeinse cliëntstaat), waardoor zijn dochter Berenice IV de troon kon claimen.

Berenice werd gedood in 55 v. Chr. toen Ptolemaeus met Romeinse militaire hulp terugkeerde naar Egypte.

Toen hij stierf in 51 v. Chr., begon de gezamenlijke heerschappij van Cleopatra en haar broer Ptolemaeus XIII, maar een onenigheid tussen hen leidde tot een openlijke burgeroorlog.



Cleopatra VII Philopator
Geb. 69 v. Chr.
Overl. 12 augustus
30 v. Chr

Na het verliezen van de 48 v. Chr. Slag bij Pharsalus in Griekenland tegen zijn rivaal Julius Caesar een Romeinse dictator en consul in de burgeroorlog van Caesar, vluchtte de Romeinse staatsman Pompeius naar Egypte.

Pompeius was een politieke bondgenoot van Ptolemaeus XII geweest, maar Ptolemaeus XIII had Pompeius, op aandringen van zijn hof eunuchen, in een hinderlaag gelokt en vermoord voordat Caesar arriveerde en Alexandrië bezette.

Caesar probeerde toen om de rivaliserende Ptolemaeïsche broers en zussen te verzoenen, maar Ptolemaeus' belangrijkste adviseur, Potheinos, beschouwde de voorwaarden van Caesar als gunstig voor Cleopatra, dus belegerden zijn troepen haar en Caesar in het paleis.

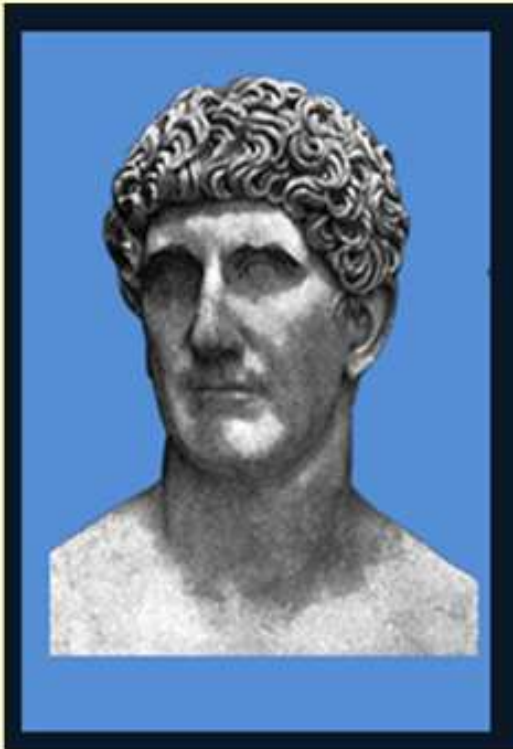
Kort nadat het beleg door versterkingen was opgeheven, stierf Ptolemaeus XIII in de Slag om de Nijl in 47 v. Chr.

Cleopatra's halfzus Arsinoë IV werd uiteindelijk verbannen naar Efeze vanwege haar rol bij het uitvoeren van het beleg.

Caesar verklaarde Cleopatra en haar broer Ptolemaeus XIV tot gezamenlijke heersers, maar onderhield een privé relatie met Cleopatra die een zoon voortbracht, Caesarion.

Cleopatra reisde in 46 en 44 v. Chr. als klantkoningin naar Rome, waar ze in de villa van Caesar verbleef.

Na de moorden op Caesar en (op haar bevel) Ptolemaeus XIV in 44 v. Chr., benoemde ze Caesarion tot medeheerser.



Marcus Antonius

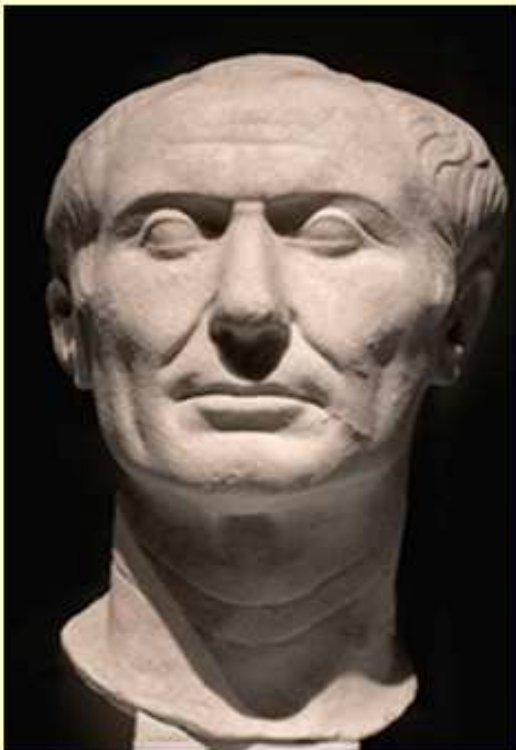
14 januari 83 v. Chr.

1 augustus 30 v. Chr.

**Hij was een Romeins politicus en
generaal.**

**Als militaire commandant en
administrateur en trouwe vriend van
Julius Caesar.**

**Later trouwde Marcus Antonius met
Cleopatra en zij kregen 3 kinderen een
tweeling Cleopatra-Selene II en
Alexander Helios en Ptolemaeus-
Philadelphos**



Gaius Julius Caesar

21 juli 100 v. Chr.

15 maart 44 v. Chr.

**Hij was een Romeinse generaal en
staatsman.**

**Hij was lid van het eerste Triumviraat.
Maar bovenal was hij de geliefde van
koningin Cleopatra VII van Egypte.
Zij hadden een zoon samen Caesarion
maar hij heeft deze zoon nooit
erkend.**

Macedonische keuken

Ontbijt in Macedonië.

Het ontbijt dat in Macedonië wordt bereid en gegeten is vrij simpel.

Dit eten voor in de ochtend bestaat uit verschillende broodjes met beleg erop, vaak wordt ook gekozen voor zuivelproducten met granen.

Je komt ook regelmatig eieren tijdens het ontbijt tegen.

Het drinken dat in Macedonië in de ochtend vaak wordt gedronken bestaat voornamelijk uit koffie, thee of vruchtensap.

Avondeten.

De avondmaaltijd die in Macedonië wordt bereid neemt best wel veel tijd in beslag, tevens is de maaltijd ook nog eens helemaal uitgebreid.

Ze nemen daar dan ook echt de tijd voor om een lekkere avondmaaltijd te bereiden en vaak komt dan ook de hele familie waarmee ze gezamenlijk lekker gaan tafelen.

Het tijdstip wanneer ze in Macedonië eten voor in de avond is pas rond 8 uur 's avonds.

Er wordt vaak vleesgerechten geserveerd wat natuurlijk heerlijk wordt bereid, het vlees wordt dan meestal gegrild.

In de Macedonische keuken kom je vaak stoofschotels en soepen tegen. Als nagerecht eten ze in de Macedonië voornamelijk vruchten, pudding of yoghurt.

Typisch Macedonische gerechten.

De Macedonische keuken heeft zowel invloeden uit Turkije, de Balkan en Hongarije, deze keuken is dan ook erg divers.

Ze werken in deze keukens voornamelijk met verse producten.

Pindzur is een voorbeeld van een gerecht dat regelmatig wordt gegeten. Dit gerecht bestaat uit de volgende ingrediënten; tomaten, knoflook, paprika en aubergine.

Er worden net zoals bij veel andere landen specerijen gebruikt om smaak aan de maaltijd toe te voegen.

Tarator is in feite een koude soep en met als basis yoghurt waar walnoten komkommerschijfjes in verwerkt zijn.

Aan de soep wordt ook regelmatig plantaardige olie, knoflook en dille toegevoegd.

Turli Tava is een stoofpot, typisch Macedonisch en in de stoofpot zitten vlees en verschillende groentes in verwerkt.

Deze groentes bestaan voornamelijk uit paprika en aubergine.

Deze ingrediënten worden eerst gebakken in de oven en worden vervolgens ook nog gestoomd.

Pljeskavica hier moet je denken aan een soort pastetje waar lamsvlees met ui in verwerkt is.



De Griekse keuken 2500 jaar geleden 3 ovens een grill en een kookplaat
Archaeological Museum of Delos, Griekenland



Kylex of een drinkschaal



Een kan in de vorm van een schapenkop



**Een deelnemer aan een symposium met
een oenochoë wijnkan om zijn kylix met
wijn te vullen
ca. 490-480 v. Chr.
Museum Louvre Parijs Frankrijk**



**Symposium scène 5e eeuw v. Chr
Museum Louvre
Parijs Frankrijk**



Een visbord Griekenland



Een vrouw die deeg kneed
voor brood.
Nat. Museum in Athene
Griekenland

Pogacha – Macedonië brood

400 gram bloem, 7 gram gist, 125 gram crème fraiche, 150 gram melk lauwwarm, 1 eetlepel suiker, 1 ei, 1/2 bosje lente-ui, in dunne ringen gesneden.



Meng de bloem met de gist en de suiker, voeg de crème fraiche, melk en het ei toe.

Knead er een soepel deeg van.

Wanneer het iets te droog is, voeg dan wat melk toe.

Wanneer het iets te veel plakt, voeg dan wat bloem toe.

Knead het deeg zeker 10 minuten.

Meng als laatste de gesneden lente-ui door het deeg.

Leg het deeg in een kom die ingevet is met wat olie.

Dek het af met een doek en laat het deeg 45 minuten rijzen.

Het moet in volume verdubbeld zijn.

Haal het deeg uit de kom en druk het plat.

Bol het deeg nu op tot een groot rond brood.

Leg het op een stuk bakpapier waar wat bloem op is gestrooid.

Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius.

Laat het brood nu nog eens een half uur rijzen.

Snij het brood met een scherp mes een aantal keren in op de bovenkant.

Zet het in de oven en bak het in 25 tot 30 minuten gaar en bruin.

Mekitsa Noord-Macedonië

Mekitsa is een traditioneel Bulgaars ontbijtgerecht gemaakt van gekneet deeg. Ze zijn gemaakt met 300 gram bloem, 5 gram gist, 200 ml handwarm water, zout en olie.



Grieks Mekitsa ontbijtje versgebakken broodbolletjes met poedersuiker aardbeien en aardbeienjam

Maak het deeg en kneed het goed door laat het daarna een paar uur rijzen. Maak daarna kleine balletjes van het deeg, de mekitsi met geoliede handen vormen, meestal met plantaardige olie en daarna indrukken.

Laat ze daarna nog even een half uur staan.

Een van de oudst bekende recepten bevat alleen gist, bloem, zout en suiker en gebruikt water als het enige natte ingrediënt.

Als de mekitsa gefrituurd is en wat is afgekoeld, poedersuiker erover zeven en dan serveren met jam, honing en yoghurt eromheen.

In Noord-Macedonië bereiden mensen het gerecht traditioneel de week nadat een baby is geboren.

Het gerecht is uitgevonden in de 5e eeuw in het hedendaagse Bulgarije en is nog steeds relevant en populair in de Servische, Bulgaarse en Noord-Macedonische regio's en is een veel voorkomend cultureel gerecht.

De naam is afgeleid van de Slavische wortel mek ("zacht"), verwijzend naar de textuur van het gerecht, -itsa is een Slavisch vrouwelijk achtervoegsel.

Gebakken ei

Een heerlijk ei bakken in een stenen schaal in de oven.

Doe wat olie in de schaal en klop de eieren op en snij er een uitje door en doe er heerlijk geraspte kaas doorheen.

Even goed door elkaar roeren.

Schenk alles in de stenen pan en zet het in de oven, 20 minuten op 200 graden.



Een eitje bakken in een stenen schaal dan wordt hij helemaal dik en fluffy met kaas en uien

Tomatensoep

Water, bouillonblokje, 1 ui, vermicelli, tomatenpuree, 3 eetlepels bloem, 1 appel, 3 eetlepels suiker, zout/peper, olie.



Tomaten soep

Doe wat olie in de pan en maak het warm doe daarbij de fijngesneden ui.
Laat de ui glazig geel worden en blijf even roeren dat ze niet zwart worden.
Doe dan het water erbij en het bouillonblokje erbij en laat het water koken.
Als het kookt zet het vuur dan laag en laat het zachtjes door borrelen.
Haal wat bouillon eruit de doe dit in een schaaltje en doe hierbij de bloem, klop dit goed door elkaar zodat je een glad papje krijgt.
Doe het mengsel door de bouillon en roer het goed door.
Doe nu de vermicelli, suiker, appel, zout, peper en de tomatenpuree erbij roer het goed door en laat het even doorkoken.
Dan het gas uitzetten en laat de soep een half uurtjes staan.
Bij het opdienen nog wat fijngesneden peterselie en geraspte kaas erop.

Uiensoep

2 grote uien, bouillonblokje, 2 laurierblaadjes, theelepel kruidnagelpoeder, 300 gram gehakt, champignons, zout en peper, 2 teentjes knoflook, vermicelli, olie.



Uiensoep

Snij de uien in ringen en fruit ze in de olie.

Voeg dan het gehakt toe en hou het rul en blijf goed roeren zodat je uien niet aanbranden.

Voeg ook het zout en de peper toe en het bouillonblokje.

Roer alles goed door elkaar.

Als de gehakt bruin is voeg dan water toe tot de rand van de pan.

Laat het water even goed doorkoken.

Voeg nu de vermicelli, de in plakjes gesneden champignons, de laurierblaadjes, de kruidnagel en de fijn gesneden knoflook toe.

Kook het nog even een paar minuutjes door en zet dan het vuur uit.

Laat de pan nu afgesloten een paar uur staan.

De kruiden gaan nu hun werk doen.

Als u de soep op gaat dienen vergeet dan niet de laurierblaadjes eruit te halen.

En doe na het opwarmen wat grof geraspte oude Goudse kaas op de soep als het al in de soepkom zit.

Ajvar

Ajvar is een Servisch mengsel van geroosterde aubergine en paprika.

Het kan worden gepureerd of grof gelaten, afhankelijk van 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.



Ajvar dit is al een hele oude groentedip en werd al gegeten door Alexander de Grote

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 gewassen aubergines en paprika's op een bakplaat en rooster tot hun schil blaren en zwart worden - ongeveer 30 minuten.

Doe de geroosterde groenten in een hittebestendige kom.

Dek af met plasticfolie en laat ze 10 minuten stomen.

Schil en gooi de 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

Lutenica

2 rode paprika's, 2 tomaten, 1 groene peper, 2 lente uitjes, olie, 2 eetlepels suiker, 3 eetlepels azijn, 1 bosje peterselie, 3 teentjes knoflook.



Lutenica groentedip met kaas

Bak eerst de rode paprika's en leg de gebakken paprika's in een plastic folie zodat ze later beter kunnen pellen.

Na het schillen laten uitlekken

De tomaten heel fijn snijden en samen met de azijn, suiker, gehakte chilipepers en de olie in de koekenpan 10 min laten sudderen.

Snijd intussen de rode paprika's in de gewenste grootte en doe ze in de pan.

Voeg schoongemaakte en gehakte knoflook en gewassen en gehakte peterselie toe.

Alles samen moet nog 15 minuten op laag vuur koken.

Geniet van lutenica met wat vers brood en een stukje kaas.