



Menu september

Midden Oosten menu

Hierbij wordt Marokkaanse wijn gedronken

Kibbeh

Ksar Bahia 2017, sauvignon blanc

A+B+C

xxx

Courgettesoep, Spies van Kebab, Zhoug

A+B

xxx

Champignons sambousek

Domaine Riad Jamil 2017, chardonnay

A

xxx

Forel met garnering

Domaine Riad Jamil 2017, chardonnay

A+B

xxx

Kip met juwelen rijst

Domaine Riad Jamil, 2015, carignan

A+B+C

xxx

Geroosterde aardbeien met soumak

Yoghurt crème

A+B+C



Kibbeh

een heerlijke zachte mezze (mezze zijn kleine gerechtjes)

Ingrediënten

100 g bulgur
350 g lamsgehakt
1 tl komijnpoeder
1 ui
peper
10 g grof zeezout

Vulling

40 g pijnboompitten
1 el olijfolie
0,5 ui, gesnipperd
10 g kaneel
5 g pimentpoeder
3 g komijnpoeder
200 g lamsgehakt
3 el verse koriander,
fijngehakt
1 el Griekse Yoghurt
grof zeezout
peper

Kibbeh maken

1l plantaardige olie



Bereiding

- Spoel de bulgur enkele keren in schoon water af en laat hem dan 30 minuten wellen
- Laat hem goed uitlekken, druk het water eruit en doe de bulgur in de keukenmachine.
- Voeg de ui, gehakt, komijnpoeder en een snufje peper toe.
- Verwerk het geheel tot een mengsel. Doe dit in een kom, dek deze af en zet in de koeling.

Vulling

- Rooster ondertussen de pijnboompitten in een droge koekenpan.
- Houd apart.
- Verhit de olijfolie op middel hoogvuur.
- Fruit de ui. Zet het vuur wat lager en roer de kaneel, het piment- en komijnpoeder erdoor. Bak 1-2 minuten, tot het lekker ruikt.
- Voeg het gehakt toe, zet het vuur weer wat hoger en bak het ca. 10 minuten rul en bruin. Haal van het vuur
- Roer de koriander, geroosterde pijnboompitten, yoghurt en snufje zout en peper erdoor.
- Laat afkoelen.

Kibbeh maken

- Roer voor het omhulsel, het zout door het bulgurmengsel.
- (Controleer de smaak door een beetje van het mengsel even te bakken tot het gaar is en te proeven.)
- Doe handschoenen aan en verdeel het mengsel in 14 porties.
- Bevochtig de hand(-schoenen) en rol een balletjes van het gehaktmengsel .
- Druk met de duim een kuiltje in de bal en maak de rand zo dun mogelijk, zonder dat deze stuk gaat.
- Vul elk balletje met een volle eetlepel van de vulling en druk dan de rand erover, zodat er een soort citroenvorm ontstaat,
- Leg op een bord en dek af, zet 30 minuten in de vriezer.
- Frituur in plantaardige olie op 180°C (friteuse)
- Doe steeds 4 á 5 kibbeh tegelijk frituren tot ze goudbruin en gaar zijn, ca. 5 minuten.
- Laat uitlekken op keukenpapier en serveer heet.

TIP:

- Als ze tijdens het bakken te snel bruin worden, dan is de olie te heet en zijn ze van binnen niet gaar. Dus verlaag dan de temperatuur iets..



Courgettesoep, Spies van Kebab, Zhoug

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
<p>Kebabs</p> <p>Sap van 0,5 citroen 1 tl komijnpoeder 1 tl korianderpoeder 1 tl kaneel 0,3 tl cayennepeper 1 teen knoflook, geperst 1 el olijfolie 300 g entrecote 1 grote rode ui 1 rode paprika, 0,5 tl grof zeezout 0,5 el verse koriander, om te garneren</p>	<p>Kebabs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Doe citroensap, komijn- en korianderpoeder, kaneel, cayennepeper, knoflook en olie in een kom en meng het. • Snijd de entrecote, de rode ui en de paprika in blokjes van 2 x 2 cm. • Voeg vlees, rode ui en paprika toe. • Schep alles door elkaar en vacumeer. • Laat een minimaal een 0,5 uur (liefst langer) marinieren in de koeling. • Leg 14 houten prikkers, 20 minuten in koud water. • Verwarm de oven voor op 230°C • Bekleed een bakplaat met alu-folie • Rijg een blokje vlees, dan een stukje paprika, weer een blokje vlees en tenslotte een stukje ui aan de prikkers. • Leg ze op de bakplaat en bestrooi met zeezout. • Rooster het vlees in de oven voor medium rare (max 8 minuten). • Snijd evt. één vleesblokje door om te kijken of dit naar wens is. • Laat de spiesjes 5 minuten rusten onder folie.
<p>Soep</p> <p>0.75 dl olijfolie (plus extra voor erbij) 1 bol knoflook, tenen losgehaald en gepeld Ca. 6 courgettes in 1,5 cm dikke plakjes (±1,3 kg) 1 l groente bouillon 500 g diepvriesdoperwten 50 g basilicumblad 200 g feta, 1 citroen; rasp er 1 tl schil af Zout en zwarte peper</p>	<p>Soep</p> <p><i>Het geheim om een groene soep, mooi groen en helder van kleur te houden is hem niet te lang te laten koken.</i> <i>U kunt zodra de doperwten en het basilicum zijn toegevoegd, de pan van het vuur nemen en de soep meteen pureren.</i> <i>U kunt hem 3 dagen van tevoren maken, als u hem in de koelkast bewaart, of hem een maand in de vriezer zetten.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Doe de olijfolie in een extra grote pan en zet hem op halfhoog tot hoog vuur. • Plet de knoflooktenen en halveer ze. • Voeg alle knoflooktenen toe en bak ze regelmatig roerend 2-3 minuten tot ze goudbruin zijn. Haal de knoflook uit het vet en bewaar. • Doe de courgettes in het knoflookbakvet met 2 tl zout en royaal peper en bak al roerend 3 minuten tot de courgettes bruin beginnen te worden. • Giet de bouillon in de pan met de courgette en de knoflook. Voeg 1, 5 dl water toe en breng de soep op hoog vuur aan de kook. • Laat hem 7 minuten koken tot de courgettes gaar maar ook nog heldergroen zijn. • Snijd de feta in blokjes van 1 à 2 cm en zet ze weg in de koeling. • Voeg de doperwten toe aan de soep en roer 1 minuut; doe de basilicum erbij. • Haal de pan van het vuur en pureer de soep met een staafmixer of in een blender tot hij glad en heldergroen is. • Verdeel de soep over de kommetjes en bestrooi met feta en citroenrasp. • Eindig met royaal vers gemalen peper en een sprenkeling olie



Zhoug

40 g verse koriander
2 el bladpeterselie, grof gehakt
1 ingemaakt citroen, afgespoeld en grof gehakt en ontpit
1 teen knoflook
6 groene kardemompeulen, alleen de zaadjes
1 groene chilipeper, zaad verwijderd, grof gehakt
0,5 tl kristalsuiker
0,5 tl komijnpoeder
5 el olijfolie extra virgin
1 tl grof zeezout

Presentatie

1 el verse koriander, om te garneren

Zhoug

- Doe alle ingrediënten in een blender en pureer tot een gladde saus
- Voeg indien nodig extra zout toe.
- Verdeel over de 14 witte kleine aardewerk bakjes met een steeltje.

Presentatie

- Zet een kommetje courgettesoep op een bord.
- Zet de bakjes met Zhoug er naast
- Leg een spies ervoor en garneer deze met de verse koriander





Champignons Sambousek

Ingrediënten

Boraka-deeg

300 g bloem
1 tl grof zeezout, gemalen
1 dl olijfolie
1,75 dl water
1 ei, losgeklopt, om te bestrijken

Vulling

50 g pijnboompitten
2 el olijfolie
2 tl komijnzaad
1 grote ui, gesnipperd
2 t knoflook, geperst
2 tl gemberpoeder
2 tl kaneel
2 tl korianderpoeder
500 g kastanjechampignons, fijngehakt
4 el verse koriander, fijngehakt
150 g Griekse Yoghurt
zeezout en peper



Presentatie

0,5 komkommer
3 rijpe tomaten
Dressing: olie, citroen, peper en zout.

Bereidingswijze

Sambousek zijn gevulde deeghapjes of pasteitjes. Deze kruidige pasteitjes, populair in Libanon, zijn ideaal voor een feestje. Wij vullen ze nu met kastanjechampignons, deze kunnen ook vervangen worden door gehakt van bv. rund.

Boraka-deeg

- Zeef de bloem in een grote kom en meng het zout
- Maak een kuiltje in de midden en roer dan het water en de olie door.
- Leg het deeg op een schoon werkvlak, kneed het 20-30 seconden en vorm er een platte schijf van (doordat het veel olie bevat, hoeft het werkvlak niet te worden bebloemd)
- Wikkel het deeg in plasticfolie en laat 45 minuten rusten in de koeling

Vulling

- Rooster de pijnboompitten in een pan
- Verhit de olie op laag vuur en bak daarin het komijnzaad 1-2 minuten, tot het lekker ruikt. Voeg de ui toe en fruit deze goudbruin. Voeg de knoflook, gemberpoeder, kaneel en korianderpoeder toe, bak 2 minuten.
- Voeg de fijngehakte kastanjechampignons toe en bak alles, al roerend gaar. Neem de pan van het vuur en meng de pijnboompitten en de verse koriander erdoor.
- Laat de vulling iets afkoelen, roer de yoghurt erdoor en breng op smaak met peper en zout.
- Verwarm de oven voor op 200°C
- Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- Verdeel het deeg in 28 bollen
- Rol het deeg uit en steek uit tot een rond lapje van 7,5 cm.
- Na het uitsteken de plakken nogmaals uitrollen ivm. Het krimpen van het deeg. Het resultaat moet een flinterdunne plak deeg zijn.
- Schep een kleine eetlepel van de vulling op een lapje.
- Trek voorzichtig 3 randen van het deeg omhoog tot men een soort driehoekige vorm krijgt.
- Leg de ster op de bakplaat en dek af om uitdrogen te voorkomen.
- Bestrijk de pasteitjes licht met losgeklopt ei.
- Bak ze in 20 minuten goudbruin en gaar.
- Ze smaken heet het lekkerst, maar kunnen ook koud geserveerd worden

Presentatie

- Maak een salade van de tomaten en de komkommer en besprenkel met een beetje dressing.
- Leg tweestuks Sambousek ernaast.



Forel

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>Salsa 500 g cherry tomaatjes 2 sinaasappelen (zeste en sap) 4 limoenen 3 tl ahornsiroop 3 el cranberries 2 el venkelzaad 2 el olijfolie</p>	<p>Salsa Snijd de cherry tomaten in vieren. Pers 2 limoenen uit en snijd de andere 2 limoenen in partjes. Rooster en vijzel het venkelzaad. Meng in een kom tomaatjes, sinaasappel, limoen, ahorn ,cranberries, venkelzaad en olijfolie. Laat 20 min in trekken. Op een bakblik uitspreiden en in oven (180 graden) 15 min roosteren. Laat de salsa onafgedekt afkoelen.</p>
<p>Geklaarde boter 150 g boter</p>	<p>Geklaarde boter Klaar de boter door de boter zachtjes te verhitten. Schuim af en giet het vet van de eiwitten. (Geef de helft aan het hoofdgerecht!!)</p>
<p>Forel 7 forellen</p>	<p>Forel Fileer de forellen en bewaar afgedekt in de koelkast.</p>
<p>Visbouillon gewassen graten en koppen 1 liter water laurier, 1 ui, grof gehakt 1 winterwortel, grof gehakt sap van ½ citroen 1 el korianderzaad 2 laurierblaadjes 10 witte peperkorrels 1/2 bosje platte peterselie 2 worteltjes 2 jeneverbessen (gekneusd) 1 sjalot gesnipperd steeltjes van de koriander, gesnipperd. 1 el maïzena 3 el geschaafde amandelen</p>	<p>Visbouillon Alle ingrediënten tot de stippeltjes-lijn maximaal 20 min zachtjes laten trekken. Zeven door een bolzeef en een neteldoek. Laat de bouillon inkoken met wederom wortel, ui, koriandersteeltjes, jeneverbessen en zwarte peperkorrels tot ongeveer 1,5 dl. Zeef wederom en breng op smaak met zout. Binden met maïzena. De geschaafde amandelen licht roosteren in een droge koekenpan. Bewaar.</p>



Dip

500 g Griekse yoghurt
2 tl komijnpoeder
4 tl vloeibare honing
handvol fijngesneden
munt
peper en zout

Garnering: Cacik

350 g gekookte biet
450 g komkommer
120 g radijs
2 lente-ui
14 blaadjes little gem

Knoflookolie

3 tenen knoflook
Geklaarde boter

Forel

7 gefileerde forellen

Dip

Meng voor de dip alle ingrediënten.

Garnering: Cacik

Snij de biet in fijne brunoise. Dep met keukenpapier om wat vocht te verwijderen.

Snij de komkommer (kern verwijderen) in kleine brunoise. Snijd de radijs en lente-ui in julienne.

Voeg komkommer, lente-ui en radijs toe aan de yoghurt. De biet wordt bij het uitserveren toegevoegd.

Leg een klein bolletje cacik in een gemblaadje

Knoflookolie

Verwarm de geklaarde boter en voeg de in flinterdunne plakjes gesneden knoflook toe. Laat een kwartiertje trekken op laag vuur. Verwijder de knoflook.

Forel

Zout en peper de forelfilets en bestrooi met witte visvlees met koriander. Vlak voor uitserveren de filets bakken op de huid in hete knoflookolie. Als het visvlees gaat garen de pan van het vuur halen en nog 2 min op andere zijde laten garen. (dus niet op her vuur).

Presentatie

Leg een quenelle salsa op een warm bord. Schik de filet hier half op met de rugzijde naar boven. Strooi wat amandelschaafsel over de huid. Leg het blaadje gem op het bord en maak af met een scheutje vissaus. Meng de biet door de cacik en leg een klein bolletje cacik in een gemblaadje.





Kip met Marokaanse kruiden, gevulde ui en Juwelenrijst

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>Kip 7 kippendijen, zonder been 5 t knoflook 3 el Griekse Yogurt 1 tl komijnpoeder 1 tl korianderpoeder 1 tl cayennepeper 0,5 tl kurkuma 2 tl grof zeezout 2 tl gemberpoeder 2,5 cm verse gemberwortel, geschild en geraspt 1 bio-citroen (voor rasp bij de uien en sap v.d. helft voor marinade) Opbindtouw</p>	<p>Kip</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rasp de citroen en bewaar de rasp voor uien, hieronder. • Pers een halve citroen uit, we gebruiken slechts een halve. • Pers de knoflook boven een kom • Voeg yoghurt, komijn- en korianderpoeder, cayennepeper, kurkuma, zeezout, gemberpoeder en de verse gember toe. • Doe het sap van de 0,5 citroen erbij en roer alles goed door elkaar. • Leg 14 stukjes touwt klaar voor het binden van het vlees • Doe handschoenen aan, om gele handen v.d. kurkuma te voorkomen, (de handen blijven anders geel, ook na het wassen met zeep) • Spoel de kippendijen kort onder koud water en dep met keukenpapier goed droog. • Vouw het vlees dubbel en bind 2 touwtjes er om heen • Doe de kippendijen bij het kruidenmengsel en masseer het vlees met de kruiden • Verdeel het vlees over 2 vacumeerzakken en vacumeer. • Laat het vlees minimaal 30 minuten, maar liefst zo lang mogelijk marinieren in de koeling.
<p>Uien 14 kleine rode uien 75 g zachte boter 1 el sumak 6 el verse munt, fijngehakt Peper en zeezout</p>	<p>Uien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwarm de oven voor op 170°C • Snijd de uien bijna tot op de bodem kruisvormig in. • Meng in een kom de boter, citroenrasp (v. hierboven), sumak, munt en twee snufjes zout. • Vul elke ui met het botermengsel en leg in een ovenschaal • Leg de stukken kippendijen er tussen • Rooster de kip totdat deze gaar is (ongeveer 25-30 minuten) • Schep alles op een warme schaal en dek losjes af met alu-folie • Zet in de warmhoudkast onderin. • Laat nog 10 minuten rusten. • Zet de braadslede/ovenschaal op middelhoog vuur en schep eventueel te veel aan vet eraf. • Breng aan de kook en kook tot de helft in. Breng de jus op smaak met peper en zout en eventueel de resterende yoghurt.
<p>Perzische Juwelenrijst 300 g basmatirijst 1 el volle melk 5 saffraanstengeltjes 4 el geklaarde boter* 0,5 zwarte kardemompeulen 4 kruidnagels 1 kaneelstokjes</p>	<p>Perzische Juwelenrijst <i>Deze traditionele Perzische rijst is een feestgerecht. Hij staat bekend als Juwelenrijst: de amandelen staan voor parels, de pistachenoten voor smaragden, de saffraan en sinaasappel voor goud en de berberis voor robijnen.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • *Neem wat geklaarde boter bij de collega's van het Forelgerecht • Spoel de rijst schoon en laten weken (liefst 1 uur) • Verwarm ondertussen de melk, neem van het vuur en voeg de saffraan



1 laurierblaadjes
75 g blanke amandelen
75 g ongezoeten pistachenoten
1 ui, in dunne ringen
Zeezout
Schil van 1 sinaasappel in dunne reepjes
60 g gedroogde cranberry's
0,55 l water

toe, laat dit trekken

- Snijd fijne repen (zonder wit) van de sinaasappel en snijd ze in fijne julienne.
- Blancheer de sinaasappelreepjes (zonder wit vruchtvlees) 3x in kort in kokend water, laat daarna op zeef uitlekken
- Verhit 4 el geklaarde boter op laag vuur en bak daarin de kardemom, kruidnagels, kaneel en laurier 1 minuut, tot ze lekker ruiken
- Voeg de amandelen en pistachenoten toe
- Bak onder geregeld omscheppen 3 -4 minuten tot goudbruin.
- Laat afkoelen op een bord
- Giet de rijst af en laat op een zeef goed uitlekken
- Doe de ui en een flinke snuf zout in dezelfde pan en fruit tot goudbruin en krokant. Voeg evt. een beetje boter toe als de pan droog lijkt.
- Roer de rijst door het uienmengsel.
- Voeg het grootste deel van de sinaasappelschil (rest kleiner snijden voor evt. garnering) en alle cranberry's toe, doe het notenmengsel erbij en bak alles al roerend 3-4 minuten
- Druk met de achterkant van een theelepel op de saffraan, zodat deze meer kleur afgeeft aan de melk.
- Doe melk en saffraan bij de rijst.
- Voeg flinke snuf zout toe en het water
- Breng al roerend aan de kook, doe deksel erop en zet het vuur laag
- Kook de rijst 10-15 minuten zonder de deksel op te tillen
- Controleer of de rijst gaar is
- Neem het deksel eraf, maak de rijst los met een vork.

Peultjes, haricots vert

250 g haricots vert
250 g peultjes
40 g hazelnoten in het vlies
1 sinaasappel
10 g bieslook
1 t knoflook, gehakt
2 el olijfolie
2 el hazelnotenolie
grof zeezout
peper

Peultjes, haricots vert met hazelnoten en sinaasappel

- Verhit oven op 150°C
- Maak boontjes en peultjes schoon, houd ze gescheiden
- Breng een flinke pan met water aan de kook, ze moeten veel ruimte hebben om hun mooie kleur te behouden.
- Blancheer de boontje 4 minuten en schep in ijswater.
- Blancheer dan de peultjes 1 minuut en schep in ijswater
- Rooster de hazelnoten 10 minuten in de oven
- Laat ze afkoelen en wrijf de vliesje eraf.
- Hak de noten grof
- Snijd fijne repen (zonder wit) van de sinaasappel en snijd ze in fijne julienne.
- Blancheer de sinaasappelreepjes (zonder wit vruchtvlees) 3x in kort in kokend water, laat daarna op zeef uitlekken
- Vermeng alle ingrediënten losjes in een schaal
- Breng evt. op smaak met peper en zout

Presentatie

- Schep de rijst met behulp van een grote ijslepel op een bord
- Schep boontjes en peultjes op het bord
- Snijd de kippendij schuin door
- Leg er een stukje kippendij en een rode ui naast.



- Garneer met de overgebleven sinaasappelschilletjes
- Lepel een beetje braadvet-jus alleen over de kip





Aardbeiendessert

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>Meringue 50 g eiwit (ca 2 eieren) 100 g fijne suiker</p>	<p>Meringue</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwarm de oven op 80°C • Klop de eiwitten stijf (let op vetvrije kom en gardes). Zorg dat alles op kamertemperatuur is. Gebruik bij voorkeur verse eieren. • Voeg het suiker, per eetlepel toe • Klop daarna nog 5 minuten totdat het eiwit glanst en de suiker is opgelost. • Spuit mooie toefjes op bakpapier (niet te dicht tegen elkaar) en droog in de oven, ongeveer 50 - 60 minuten
<p>Aardbeien 1 kg aardbeien 2,5 el sumak 4 el citroensap 15 g munt, de helft ervan in takjes en de blaadjes van de andere helft eraf geplukt in fijne reepjes gesneden vanille-essence 80 g poedersuiker</p>	<p>Aardbeien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwarm de oven op 180°C • Meng 130 ml water met 1 el vanille-essence • Meng de aardbeien met de sumak, de takjes munt, • Citroensap, poedersuiker en het gemengde water met de vanille. • Stort alles in een ovenschaal. • Rooster de aardbeien 20 minuten, en schep ze halverwege om, tot alles zacht is en borrelt. • Laat de aardbeien afkoelen • Schep ze uit de schaal en verwijder de munt. • Zeef het sap
<p>Rozenwaterroom 290 g mascarpone 240 g crème fraîche 30 g poedersuiker, gezeefd 3 tl rozenwater</p>	<p>Rozenwaterroom</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klop de mascarpone en de crème fraîche met een garde glad • Voeg poedersuiker en rozenwater toe • Zet tot gebruik in de koelkast.
<p>Sumaksiroop 40 g fijne kristalsuiker 2 el granaatappelmelasse 1 tl sumak beetje heet water</p>	<p>Sumaksiroop</p> <ul style="list-style-type: none"> • Roer de kristalsuiker door 40 ml kokend heet water tot de suiker is opgelost. • Roer de granaatappelmelasse en sumak erdoor en bewaar.
<p>Aardbeiensorbet 80 g fijne kristalsuiker 80 g poedersuiker 60 g glucose 60 ml water 400 g aardbeien, gepureerd (Diepvries)</p>	<p>Aardbeiensorbet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwarm alle ingrediënten op laag vuur en roer tot de suiker en glucose is opgelost. • Laat afkoelen op ijswater en doe in de ijsmachine. • Maak bolletjes met de kleine ijsschep



Presentatie

200 g granaatappelpitten
4 tl gedroogde
rozenblaadjes

Presentatie

Dresseer op een bord (diep bord, kleine kom) met ca. 3-5 aardbeien en beetje sap, rozenwaterroom - sumaksiroop - sorbetijs toevoegen.
Garneer met granaatappelpitten en rozenblaadjes en de meringues.





wijnbeschrijving