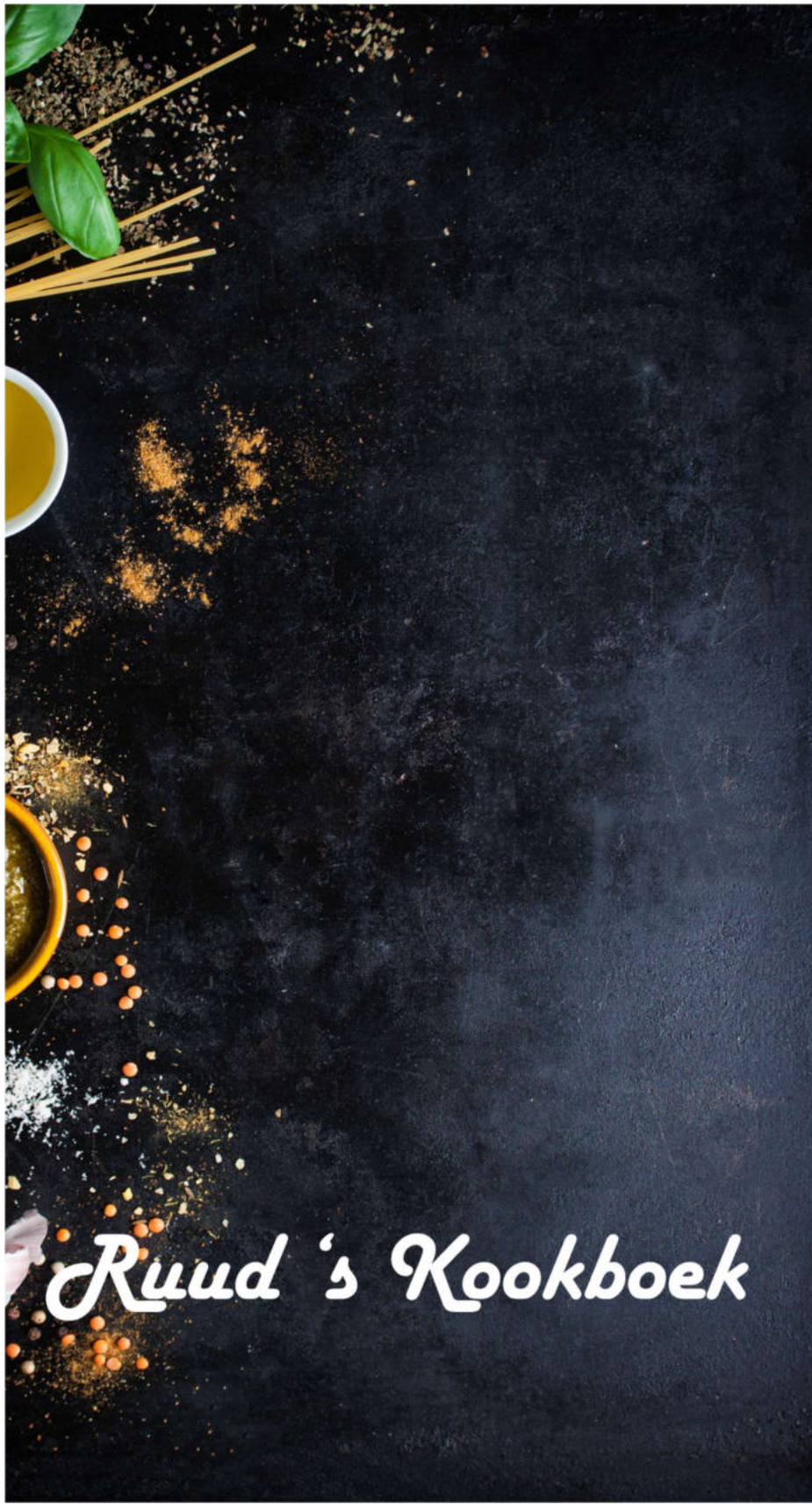




Azerbeidzjaanse recepten / v0.3

Inhoudsopgave.

Lavangi.....	3
Lyulya kebab.	5
Qutab - platbrood gevuld met dille, koriander en dragon.....	6
Gebruikte afkortingen.....	7

Lavangi.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Azerbeidzjaanse
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Azerbaycan.n

Ingrediënten

2 el ghee
3 kipfilets
1 tl knoflookpoeder
½ tl peper, zwarte
1-3 kp pruimen, gedroogde
2/3 kp pruimen, conserven (of pruimenjam)
3 el rozijnen
2 uien, middelgrote
1 kp walnoten
¼ tl zout

Bereiding.

Lavangi is een heerlijk traditioneel gerecht. Het gerecht is een vis of kip gevuld met walnoten, uien en kruiden. Ook kan het bereid worden met eend of aubergine. Vervolgens wordt het in de oven gebakken. Lavangi wordt meestal gegeten in de districten lankaran, Lerik, Astara, Masally, Salyan en Neftchala.

Week de rozijnen 30 min. in water op kamertemperatuur.

Week de pruimen 30 min. in water in een andere kom op kamertemperatuur.

Verwarm de oven voor op 350°C.

Maak de kipfilets schoon en maak vervolgens met een mes een spleet horizontaal langs de dikkere zijkant van de kipfilet (zorg ervoor dat je de spleet niet zo diep snijdt dat het mes uit de andere kant van de kip komt; je maakt een zak om de vulling in te bewaren).

Gebruik, zodra de sleuven in de kip zijn gesneden, uw handen om de pruimen in de rauwe kip te masseren.

Kruid de kip aan beide kanten met peper, knoflookpoeder en licht zout.

Mix de uienkwarten in een blender tot er een vloeistof ontstaat.

Bekleed een middelgrote mengkom met een theedoek en giet de gemengde ui in de theedoek.

Wikkel de theedoek op en knijp al het overtollige water uit de gemengde ui.

Gooi de vloeistof weg (de resterende ui moet aan elkaar plakken als droog zand wanneer je het in je handpalm knijpt).

Mix de walnoten in de blender

Zeef het water van de pruimen af en doe de gehydrateerde pruimen in de blender, mix het en zet het vervolgens opzij.

Meng met een houten lepel de gemengde uien, de walnoten en de pruimen in een mengkom.

Giet de rozijnen af en meng die door de vulling.

Kruid het met peper, zout en knoflookpoeder.

Smelt de ghee en giet deze ook bij het mengsel.

Mix het om te combineren (de vulling moet nat maar niet vloeibaar zijn).

Vul elke kipfilet met de vulling.

Leg de kipfilets op een met aluminium beklede bakplaat en plaats ze in de oven.

Rooster ze ca. 45 min. of totdat een vleesthermometer de interne temperatuur aangeeft van 165°C.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Lyulya kebab.



Menugang: Bijgerecht
Keuken:
Azerbeidzjaanse
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Dim-Sum.nl

Ingrediënten

4 tn knoflook, geperst
1 tl komijn, gemalen
2 tl munt, gedroogde
1 tl paprikapoeder
1 tl peper
½ tl peper, Cayenne-
- peterselie, verse,
gesneden
2 uien, medium (geraspt
of in kleine stukjes)
800 g vlees, lams-,
gemalen
1 tl zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Meng de uien, de knoflook, de komijn, de munt, flink wat peterselie, de cayennepeper, zout, peper en paprikapoeder in een grote kom. Voeg vervolgens het lamsvlees toe en kneed het tot dat de kruiden helemaal zijn opgenomen in het gehakt.

Vorm vervolgens je gehaktmengsel tot kebab-spiesen om de saté prikkers heen (je kunt evt. ook 2 satéprikkers gebruiken voor één kebab-spies, dit rolt vaak wat makkelijker). Zet vervolgens een grote grillpan op het vuur en bak de spiesen totdat ze medium-bruin zijn.

Tips:

- Serveer de kebab met lavash (platbrood), pita brood of wraps, in ringetjes gesneden rode ui, tomatenplakjes (of gegrild uit de oven, erg lekker!), verse peterselie, munt of dragon en yoghurt.
- Hoe kouder het gehaktmengsel hoe beter, dan kan je de kebab-spiesen makkelijker vormen. Je kunt evt. ook het gehaktmengsel een hele nacht in de koelkast laten staan: dan trekken de smaken van het kruidenmengsel nog beter in het gehakt.

Qutab - platbrood gevuld met dille, koriander en dragon.



Menugang: -
Keuken:
Azerbeidzjaanse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Caroline Eden,
Eleanor Ford, Esther 's
recepten

Ingrediënten

150 g bloem, tarwe-
(+/+ extra om te
bestuiven)
- boter, gesmolten
1 hv dilletakjes
1 mp dillezaad
1 hv dragonblaadjes
80 g kaas, harde,
geraspt (cheddar)
1 hv korianderblaadjes
75 ml melk
- sumak
1 snf zout

Bereiding.

Qutab is een van de populairste Azerbeidzjaanse gerechten. Het is eigenlijk een platbroodsandwich, die rauw wordt gevuld en daarna in een grillpan of saj wordt gebakken. De favoriete qutab heeft een eenvoudige kruidenvulling. Azerbeidzjanen gebruiken graag dillezaad, dat samen met de verse dille en dragon voor een anisachtige toets zorgt. Je kunt de kaas achterwege laten, maar hij maakt het brood wel onweerstaanbaar smeuïg. Vul het brood ook eens met gekruide lamsgehakt met wat fruitstroop of fruitpasta (die je zelf kunt maken door fruitleer te laten weken).

Doe de bloem met 1 snf zout in een grote kom. Maak een kuultje in het midden en giet met één hand de melk erin, terwijl je met je andere hand de melk door de bloem mengt. Druk alles tot een bal en kneed het deeg 2-3 min. tot het zacht en soepel is. Voeg een scheutje extra melk toe als het deeg te droog is, of wat bloem als het te plakkerig is. Verpak het deeg in plastic folie en laat het 30 min. rusten, zodat je het straks dunner kunt uitrollen. Verdeel het deeg in 4 porties en rol ze op een met bloem bestoven werkvlak uit tot flinterdunne cirkels (daar heb je wat geduld en spierballen voor nodig). Bestrooi één helft van elke deegcirkel met een vierde van de kruiden, het dillezaad en de kaas en laat daarbij de rand vrij. Bevochtig de rand, vouw het deeg over de vulling en druk de deegrand dicht. Snijd het deeg bij tot een halvmemaanvorm. Laat een droge koekenpan of grillpan heet worden op een hoog vuur. Bak de platbroden (twee stuks tegelijk als dat past) tot de onderkant goudgeel is en blazen vertoont. Keer de broden en bak de andere kant. Duw de broden plat met een spatel als ze opbollen. Bestrijk ze voor het serveren met gesmolten boter en strooi er wat sumak over.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g

Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgl	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgl	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgl	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.5

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krrp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbi	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trs	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

