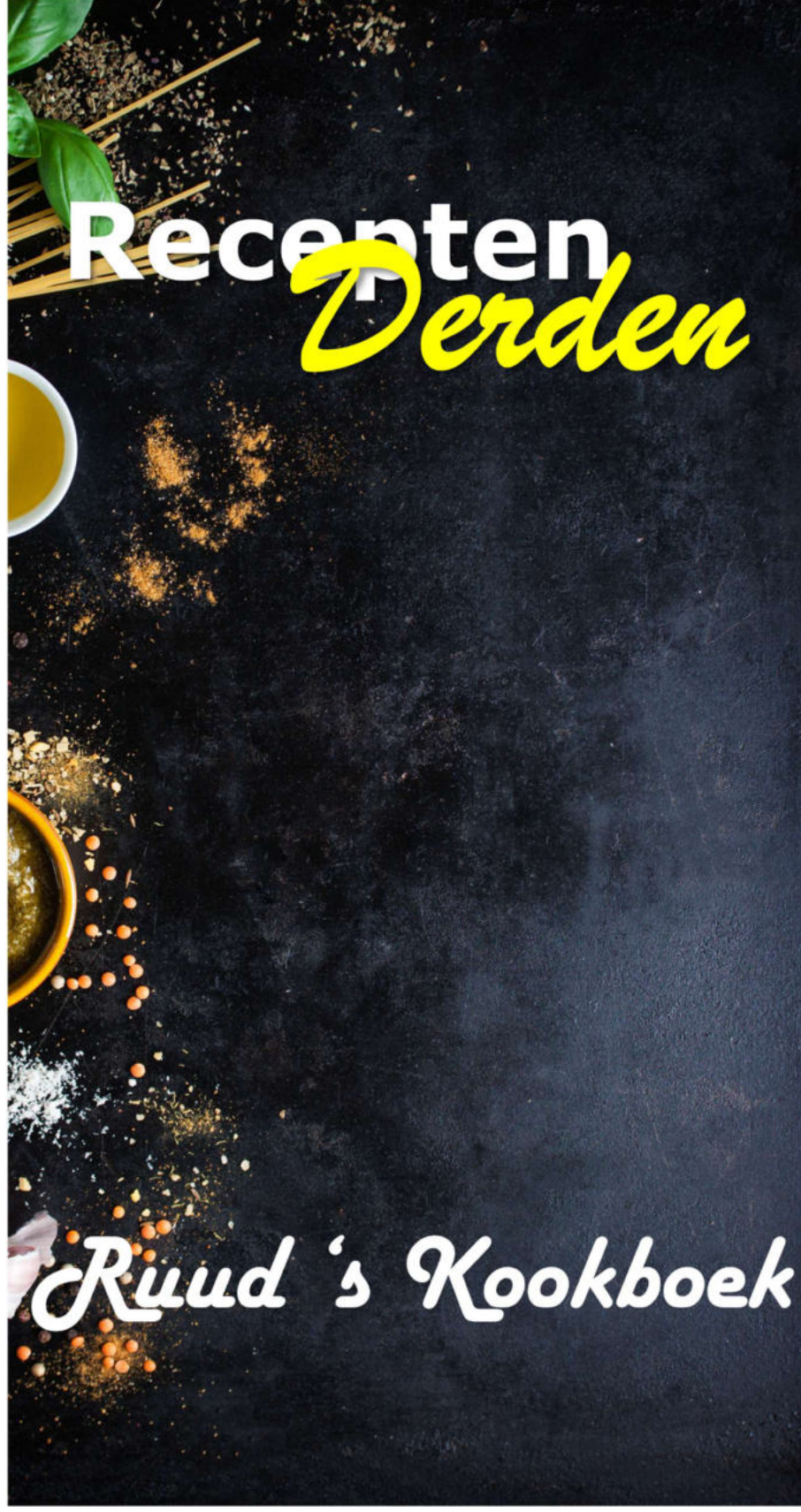




1001 nacht-menu

(Weekend Menu / De Roze Poort, Amsterdam)

1001 nacht menu

2 personen

Gerechten uit de Midden-Oosterse keuken zijn niet alleen heerlijk, zet er een paar bij elkaar en je waant je zo in de sfeer van een sprookje uit 1001 nacht. Dat is precies wat we doen met dit menu, dus droom lekker weg en geniet.

Geroosterde bloemkoolsalade

Voorgerecht



15 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ½ grote bloemkool, in roosjes
- 1 el tahin
- ¼ citroen, sap
- 2 el olijfolie
- chilipepervlokken
- 1 rode ui, in parten
- 5 g blanke rozijnen
- 10 g pijnboompitten
- 1 plakje ingemaakte citroen
- ¼ bosje peterselie, grof gehakt
- ¼ bosje munt, grof gehakt

Materiaal: ovenschaal (ingevet) of bakplaat (ingevet)

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Blancheer de bloemkoolroosjes 2 minuten in kokend water met zout.
3. Giet af en laat goed uitlekken.
4. Roer de tahin met het citroensap, 2 eetlepels olijfolie en een flinke snuf chilipeper door elkaar tot een dressing.
5. Schep de parten ui en bloemkoolroosjes in de ovenschaal en besprenkel met de overige olijfolie.
6. Rooster de groenten hoog in de oven in 15-20 minuten beetgaar en goudbruin.
7. Neem uit de oven en laat afkoelen tot lauwwarm.
8. Wel de rozijnen in warm water en laat ze uitlekken.
9. Rooster de pijnboompitten in een droge, hete koekenpan en houd apart.
10. Snijd het vruchtvlees weg uit de ingemaakte citroen en hak alleen de schil fijn.
11. Schep de citroenschil met de rozijnen, pijnboompitten en groene kruiden door de geroosterde bloemkool en ui in een grote schaal.
12. Besprenkel met de dressing.

TIP: Lekker met knapperig platbrood.

TIP: Maak zelf tahin en ingelegde citroen, kijk op de pagina Smaakmakers.

TIP: Bij deze salade vol smaak past ook een wijn die het glas uit knalt, drink een Sauvignon Blanc.



Kebab en gefrituurde aubergine

Bijgerecht



15 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 300 g lamsbouten of biefstukken
- 1 grote aubergine, in plakken
- bloem
- ½ tl paprikapoeder
- ½ el oregano
- ½ el tijm
- Zonnebloemolie, om te frituren
- 50 g labne
- 25 g dukkah
- ¼ bosje koriander, grof gehakt



voor de marinade

-  1 el olijfolie
-  ½ el citroensap
-  ½ tl komijnpoeder, djinten
-  1 teentje knoflook, geperst
-  ½ el tijm

Materiaal: keukenpapier, 2 spiesen, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Snijd het vlees in gelijke blokjes.
2. Meng de ingrediënten voor de marinade, schep de blokjes vlees erdoor en laat minimaal 30 minuten marineren.
3. Dit kan ook een dag van tevoren.
4. Leg de plakken aubergine op een snijplank en bestrooi ze met wat zout.
5. Leg hier een paar vellen keukenpapier overheen, vervolg met de rest van de aubergine en bestrooi weer met zout.
6. Leg keukenpapier bovenop de laatste aubergine en verzwaar met een plank met iets zwaars erop.
7. Laat minimaal 30 minuten staan.

BEREIDEN

8. Rijg de vleesblokjes aan de spiesen.
9. Meng in een schaal een handje bloem met de paprikapoeder, oregano en tijm.
10. Veeg de plakken aubergine schoon met een stuk keukenpapier en maal peper erover.
11. Haal ze door de gekruide bloem en schud overtollige bloem eraf.
12. Verwarm de oven voor op 220°C.
13. Verhit een laagje zonnebloemolie in een hapjespan op middelhoge stand en frituur hierin de aubergine aan beide kanten goud- bruin.
14. Leg ze op een schaal en houd warm onder aluminiumfolie.
15. Rooster de spiesen hoog in de oven in circa 5 minuten om en om bruin.
16. Leg de kebab op de aubergine en lepel wat labne erover.
17. Bestrooi met de dukkah en koriander.

TIP: Maak zelf labne en dukkah kijk op de pagina Smaakmakers bij Algemeen o.a. kruiden.

TIP: Schenk het liefst een rode wijn bij de kebab. De kruidigheid van dit gerecht past goed met een Cabernet-Shiraz.

Perzische rijst met zoete aardappel en saffraan

Hoofdgerecht



60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  mespuntje saffraan
-  150 g basmati rijst
-  1 el boter
-  1 el olijfolie
-  ½ zoete aardappel, geschild, in dunne plakken
-  2 el granaatappelpitten

Materiaal: schone theedoek

ZO MAAK JE HET:

1. Week de saffraan circa 10 minuten in een paar eetlepels heet water.
2. Spoel intussen de rijst 1 minuut onder koud stromend water.
3. Kook de rijst dan circa 6 minuten voor in water met zout.
4. Giet door een zeef en laat goed uitlekken.
5. Kneus de saffraandraadjes met de bolle kant van een lepel.
6. Verhit de boter en olie op een lage stand in een hapjespan met deksel, tot de boter is gesmolten.
7. Giet de saffraan met het weekwater erbij.
8. Leg de aardappelplakjes plat op de bodem in de pan en schep de voorgekookte rijst erop.
9. Vorm de rijst met een spatel tot een bergje, druk hierbij de zijkanten iets weg van de rand naar het midden toe.
10. Maak met het handvat van een spatel gaten in de rijst om later de stoom goed te verdelen.
11. Leg een schone theedoek over de pan en duw het deksel stevig erop.
12. Vouw de theedoek over de deksel zodat de doek geen vlam vat en houd de warmtebron laag.
13. Stoom de rijst in circa 40 minuten gaar.
14. Keer de Perzische rijst om met behulp van een grote platte serveerschaal en bestrooi de knapperige korst met de granaatappelpitten.



TIP: De kruidigheid van dit gerecht brengt ons weer bij de Cabernet-Shiraz.

Amandelcakejes met kardemom

Nagerecht



40 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  3 eieren
-  150 g poedersuiker
-  150 g amandelmeel
-  mespunt kardemompoeder
-  ½ sinaasappel, rasp)
-  1 zakje wit glazuur (bakproducten)
-  2 el pistachenoten, fijngehakt
-  evt. rozenblaadje (om te garneren, onbespoten)

Materiaal: muffinvorm (ingevet)

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 175°C.
2. Splits de eieren.
3. Klop de eidooiers met de poedersuiker en een snufje zout met een elektrische mixer in minimaal 4 minuten tot een lichtgele crème.
4. Klop dan het amandelmeel, de kardemom en sinaasappelrasp erdoor.
5. Klop de eiwitten in een andere brandschone kom met een schone garde of mixer stijf.
6. Spatel voorzichtig een paar lepels eiwit door het amandelmengsel.
7. Spatel daarna de rest van de eiwitten door het beslag en verdeel over de vormpjes.
8. Bak de cakejes in het midden van de oven in circa 20 minuten gaar.
9. Laat ze buiten de oven helemaal afkoelen.
10. Versier met glazuur en pistachenoten.
11. Garneer eventueel met rozenblaadjes.

TIP: Geen amandelmeel? Maal blanke amandelen fijn in een keukenmachine.

TIP: Onbespoten rozen vind je voornamelijk in de tuin.

TIP: Serveer bij dit recept een lichtzoete mousserende Cava demi sec.





Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>