

## Amuse

### Trio van Baba Ghanoush, Hummus en Tzatziki met Novalis brood

#### Baba Ghanoush

3 grote aubergines, ongeveer 900 g  
3 tenen knoflook  
3-4 theel tahin, ongezoeten  
1 grote citroen, sap  
1 theel gemalen komijn  
½ bosje verse koriander  
zout naar smaak

Verhit een grill op een hoge stand. Gril de aubergines in zijn geheel, terwijl je ze zo nu en dan draait, ongeveer 20- 25 minuten.

Wanneer ze afgekoeld zijn haal dan de schil eraf en snijd ze door de helft en doe ze in de keukenmachine. Doe er knoflook, tahin, citroensap, komijn en koriander bij. Vermeng het tot het geheel een gladde pasta is geworden.

### Hummus, za'atar met pita brood en olijfolie \*\*

*Voor 6 tot 8 personen*

250 g gedroogde kikkererwten  
2 eetl dubbelkoolzure soda  
1 citroen, sap  
2 teentjes knoflook  
1dl tahinpasta  
1 theel zeezout

Week de kikkererwten een nacht in dubbel hoeveelheid koud water, samen met de dubbelkoolzure soda. Spoel ze de volgende dag. Breng ze in een grote pan aan de kook, zet het vuur laag en laat ze 1-2 uur door pruttelen, zodat de kikkererwten zacht zijn. Kook ze niet te zacht. Zorg dat ze voldoende afgekoeld zijn en beweeg de kikkererwten in de pan zodat de velletjes loslaten, haal zoveel mogelijk velletjes eruit. Hoe meer hoe beter!

Kikkererwten afgieten en bewaar 50 g voor de garnering, de rest in een keukenmachine doen met citroensap, knoflook, zout en tahin. Garneer met de achtergehouden kikkererwten en za'atar erover.

### Tzatziki

*De Smaken van de Griekse Zagori*

1 kg/l Griekse yoghurt  
1 middelgrote komkommer  
2 -3 worteltjes  
4- 5 tenen knoflook  
bosje gewassen en gehakte dille  
4 eetl olijfolie  
1 eetl wijnazijn  
zout en snufje peper

Was de komkommer en worteltjes en rasp ze boven een vergiet of zeef, strooi er wat zout over en laat het even staan zodat het vocht eruit trekt.

Doe de yoghurt in een afsluitbare schaal of pot. Maak de tenen knoflook schoon, pers ze, en doe ze bij de yoghurt, doe de peper erbij evenals de gehakte dille en knijp het overige vocht uit de geraspte komkommer en wortels en voeg dit bij het yoghurt mengsel. Meng alle ingrediënten en voeg de olijfolie en azijn toe, proef of er eventueel nog wat zout bij moet. Laat de tzatziki een uur staan voordat u het serveert.

## Voorgerecht

### Rode linzenmoes met geitengehaktballetje \*

Vega variant: bonenballetjes

500 gr rode linzen

50 gr ghee of geklaarde boter

1 middelgrote ui, gesnipperd

1 teentje knoflook, uitgeperst

½ theel zout

peper

1 theel koriander zaad, geroosterd

2 theel komijnzaad, geroosterd

2 laurierblaadjes

1 l groentebouillon

½ citroen

1 theel versgemalen zwarte peper

1 l water

Was de linzen goed in koud water, laat uitlekken en verwijder verkleurde linzen en steentjes. Smelt de ghee in een grote pan met dikke bodem en fruit er de ui en knoflook op een laag vuur in 4-5 minuten zacht. Strooi zout en peper erbij en roer dan de linzen erdoor, en koriander en komijn en laurier.

Giet bouillon erbij, breng aan de kook. Laat 20 minuten koken onder af en toe roeren tot de linzen gele massa is geworden (voeg eventueel wat meer water toe, als het te dik is). Giet de linzenmoes in een warme schaal, haal de laurierblaadjes eruit, dek af en houd haar warm in een op 180 C voorverwarmde oven.

### Gehaktballetjes

300 gehakt van geit of lam

1 ei, losgeklopt

1 ui, gesnipperd

1-2 knoflook

enkele takjes peterselie fijngesneden

snufje kaneel

1 eetl zwarte peper, grof gemalen

4 eetl broodkruim

zout

Vermeng het gehakt met ei, ui, knoflook, peterselie, snufje kaneel, zwarte peper en zout.

Draai de balletjes en bak ze in olie met boter.

Week het broodkruim in een schaal met wat bouillon en voeg dit dan toe aan het gehaktmengsel. Goed vermengen. Vorm ongeveer 20 balletjes. Rol ze vooraf nog door de polenta. Verhit de olie in een grote pan en bak daarin de gehaktballetjes aan alle kanten bruin.

### **Vega variant**

500 g gekookte bonen  
laurier  
tijm  
1 eetl oregano  
2 theel zout  
versgemalen peper  
bloem  
olie om in te frituren

Week de bonen een nacht in ruim koud water. Kook in een pan met ruim water de bonen in een uur gaar met blaadje laurier en wat tijm. Laat de bonen uitlekken en droog ze na in een doek. Pureer ze in de keukenmachine tot een gladde pasta. Meng oregano, zout en peper erdoor en laat het even staan. Maak dan de bonen balletjes. Voeg wat bloem toe wanneer het mengsel te vochtig is. Verhit een goede laag olie in de pan tot de olie gaat walmen. Bak dan in de olie niet meer dan 4-5 tegelijk. Draai ze voorzichtig om.

### **Gevulde dadels met geitenkaas ingelegde citroen\***

Ingelegde citroenen zijn kant-en-klaar te koop maar ook zelf te maken

9 citroenen  
300 g grof zeezout

Gebruik een gesteriliseerde weckpotten. Was goed de onbespoten citroenen kort. Snijd elke citroen kruislings gedeeltelijk in vier parten maar snijd ze niet helemaal door. Zorg ervoor dat ze aan elkaar blijven zitten. Wrijf de citroenen aan alle kanten goed in met zeezout, valt er zout af, dan kun je dat gewoon in de pot doen met de rest van het zout. Prop de citroenen goed in de pot, zorg voor zo min mogelijk ruimte.

Zet de pot op een koele, donkere plek. Na een maandje zijn ze klaar om te gebruiken, maar ze zijn zeker tot twee jaar houdbaar, zolang je de pot maar goed afsluit. Schut af en toe Af en toe de pot om.

Doe in een spuitzak de jonge geitenkaas. Snijd de grote dadels open en haal de pit eruit. Vul de dadel met de kaas en leg er een reepje citroen op.

### **Dadelseop\***

1 grote ui, gesnipperd  
2 teentjes knoflook  
400 gr wortel, plakjes  
2 stengel bleekselderij, gesneden  
2 eetl olijfolie  
zout  
1 theel komijnzaad of gemalen komijn  
snuif Cayennepeper  
2 theel paprika gerookte poeder  
2 eetl bloem  
½ l groentebouillon  
200 gr ontpitte dadels  
½ citroen, sap

125 g crème fraîche  
gemalen zwarte peper  
bieslook voor de garnering  
½ grote of een kleine ingelegde citroen

Verwarm olie en fruit ui, knoflook, wortel en bleekselderij glazig. Voeg zout, komijn, cayennepeper en paprika poeder en bloem toe. Bak het geheel een halve minuut. Voeg al roerend de bouillon toe en breng het aan de kook. Laat het een minuut of vijf zachtjes koken op een laag vuur. Snijd de dadels in stukken. Voeg de dadels en citroensap toe en laat het nogmaals 10 minuten sudderen. Laat de soep wat afkoelen. Pureer de soep, is de soep iets te zoet dan nog wat citroensap toevoegen. Serveer de verwarmde soep met crème fraîche, peper en bieslook.

## Hoofdgerecht

### Lamspiesjes met laurier, tijm, rozemarijn en kaneel

Voor het kruidenmengsel:

1 limoen  
3 blaadjes citroenmelisse  
1 bosje koriander  
2 bosuitjes  
1 eetl tijm  
1 eetl rozemarijn  
snufje kaneel  
2-3 eetl zonnebloemolie

voor de spiesjes:

500 g lamsvlees van de bout  
laurierblaadjes, liefst verse

Boen de limoen goed schoon en haal er met een zesteur (citraenrasp) een eetlepel schil af. Snijd de citroenmelisse fijn. Knip de koriander grof, meng samen met tijm en rozemarijn en meng dit met de olie.

Snijd het lamsvlees in blokjes en leg ze een uurtje, afgedekt in de koelkast, in het kruidenmengsel.

Rijg dan om-en-om stukje lamsvlees en laurier op een spiesje. (Leg houten spiesjes ruim van tevoren in water, zodat ze later niet verbranden.).

Grilleer of rooster de spiesjes goudbruin en het vlees rosé van binnen.

### Vegetarische kikkererwtenkroketjes

*De Smaken van de Griekse Zagori*

Kikkererwtenkroketjes rebidokeftedes

250 g gedroogde, geweekte kikkererwten  
1 ui heel fijngehakt,  
1 tomaat, ontdaan van zaadjes en fijngehakt  
2 eieren, losgeklopt  
bosje fijngehakte peterselie  
1 teentje fijngehakte knoflook

fijngehakte koriander.  
120 g bloem  
zout en peper naar smaak  
olijfolie of maïsolie

De goed uitgelekte (ongekookte) kikkererwten in een blender fijnhakken. Meng dit in een grote kom met de fijngehakte ui, de fijngehakte tomaat, de losgeklopte eieren, gehakte peterselie, knoflook en/of koriander, zout en peper.

Strooi er dan de bloem over en meng alles tot een stevige massa waarvan kroketten- koekjes te maken zijn. Als het nog te dun is, voeg dan lepel voor lepel nog wat bloem toe en laat het daarna afgedekt in de koelkast minstens een uur rusten. Verwarm een laag olie in een koekenpan en breng met een soeplepel zoveel lepels deeg in de warme olie, tot de pan gevuld is, druk het iets aan zodat een 'koekje' ontstaat en laat de kroketten mooi bruin worden voordat ze omgedraaid worden om aan de andere kant mooi bruin en gaar te worden. Controleer of ze gaar zijn, laat ze even uitlekken voordat ze op een met keukenpapier bedekt bord gelegd worden en vervolgens warm opdienen op een serveerschaal.

### **Viskoekjes met geroosterde venkel**

5 aardappels  
2 ½ ons kabeljauw of ander stevige witte vis  
2 eieren, een voor mengsel en een voor het korstje  
2 bos ui gesnipperd  
½ eetl venkel zaad  
peper  
zout  
broodkruim  
krulpeterselie voor het garneren

Kook de aardappelen met zout en prak ze fijn. Kook de vis. Bak in een pan de ui en rooster het venkelzaad. Meng de vis met de aardappelen dan ei en broodkruim, ui en venkel erbij doen. Met de hand platte ronde koekjes er van maken. Voor het bakken de viskoekjes door bloem halen dan door het geklutste ei en dan weer door het broodkruim. In olie bakken gedurende 3-4 minuten laten uitlekken op keukenpapier eventueel garneren met krulpeterselie.

### **Couscous**

30 g amandelen  
30 g pijnboompitten  
300 g couscous  
olijfolie  
1 granaatappel de pitjes  
3 eetl verse munt  
3 eetl verse koriander, fijngesneden  
3 eetl peterselie, fijngesneden  
citroensap naar smaak

Bak in een koekenpan de gepelde amandelen droog in een klein beetje olie totdat ze licht goudbruin kleuren. Laat de amandelen op keukenpapier uitlekken. Bak de pijnboompitten op dezelfde wijze. Doe de couscous in een grote kom en giet er 6 dl kokend water op. Dek de

kom direct af met plasticfolie en laat deze op een warme plek 20 minuten rusten, totdat de couscous zacht maar wel droog is. Laat de couscous licht afkoelen maar niet koud laten worden. Voeg olijfolie, pijnboompitten, gebrande amandelen, de granaatappelpitjes, munt en koriander toe en breng op smaak met wat citroensap en zout.

### **Glaasjes salade van biet en geitenkaas**

50 g harde geiten-, schapen of koemelkkaas, in blokjes  
2 grote of 4 kleine gekookte bietjes (rood, geel, wit of roze) in blokjes  
bieslook, enkele steeltjes of  
1 bosui, fijngesneden

#### *dressing*

1 theel citroensap of sinaasappelsap  
2 eetl olijfolie of  
2 eetl yoghurt  
1 eetl mayonaise  
zout en peper

Kook de bietjes gedurende 45 minuten gaar in water. Afgieten, afdrogen en in blokjes snijden. Poffen in de oven kan ook. Verpak ze dan in aluminium folie en zet ze in een ovenschaal gedurende 45-60 minuten, afhankelijk van de grootte en de versheid, in het midden van de oven op 160 °C. Laat de bietjes afkoelen en haal de buitenste schil er af en snijd in blokjes. Vul de glaasjes laag voor laag om en om met biet- en kaasblokjes en giet er op het laatst de dressing over.

Maak de dressing als volgt: Meng beetje citroensap of sinaasappelsap met olijfolie of azijn. Of meng yoghurt met wat mayonaise en een eetl water. Breng de dressing op smaak met wat zout en peper.

### **Bloemkool gekruid met komijn, chili en sumac**

1 bloemkool  
1 limoen, sap  
1 theel gemalen komijnzaad  
zout  
3 eetl olijfolie  
1 theel Sumac

Verwarm een oven voor op 200 graden, (heteluchtoven met 180 voorverwarmen). Haal de bladeren van de bloemkool en leg hem dan met de stronk boven en de roosjes omlaag op een snijplank. Snijd de bloemkool in kwarten. Van elke kwart snijd je de harde stronk schuin af, de roosjes heel laten. Snijd vervolgens elke kwart weer in 6 stukken, plakken, dus niet de roosjes lossnijden. Doe de bloemkool in een kom, meng er olijfolie, sap van limoen, gemalen komijn, snufje zout en sumac door. Verdeel de plakken over de bakplaat. Zet de plaat in de oven. Bak gedurende 30 minuten en keer de stukken halverwege.

## **Dessert**

### **Sinaasappeltaart**

*De Smaken van de Griekse Zagori*

## Sinaasappeltaart portokalopita

### voor de pita

400 gr filo-bladerdeeg (dus de hele dunne velletjes)  
400 gr dikke Griekse yoghurt (mag meer)  
1,5 dl maïsolie of zonnebloemolie  
125 g suiker  
1 zakje bakpoeder (1 eetl)  
1 zakje vanillesuiker  
4 sinaasappels, de geraspte sinaasappelschil  
4 à 5 eieren  
voor de siroop  
2,5dl water  
2,5 dl vers sinaasappelsap  
250 g suiker  
paar stukjes sinaasappel en citroenschil (met dunschiller)

Verwarm de oven voor op 180°C à 200°C.

Begin met het maken van de siroop:

Breng het water met sinaasappelsap, de suiker en de schilletjes aan de kook en laat het 5 minuten zachtjes doorkoken, laat de siroop snel en goed afkoelen.

Vet een oven/bakblik of vuurvaste schaal in (ongeveer 30 x35 cm)

Klop de eieren met de suiker ongeveer 5 minuten. Voeg olie, vanillesuiker, bakpoeder en ten slotte de yoghurt en de geraspte schil toe.

Breng op elk filo vel een sauslepel van het yoghurtmengsel aan, rol het vel op en leg in het bakblik, herhaal dit totdat alle vellen (ongeveer 10) gevuld zijn en naast elkaar liggen in het bakblik.

Verdeel de rest van het mengsel over de gevulde, opgerolde filo vellen, en zet ongeveer 30 minuten in de voorverwarmde oven totdat de pita een mooi, bruin kleurtje heeft gekregen.

Haal de taart uit de oven en giet de koude siroop over de warme pita. Laat de siroop een aantal uren of een hele nacht intrekken en dan genieten maar van dit lekkere, Griekse “gebakje”.

## Bij koffie of in pauze

### Davidstertaart met abrikoos en duindoorn recept van Peter

Snijd uit de grote rol bladerdeeg of kleine plakjes een vijfpuntige ster. Leg in het midden de duindoorn- abrikozengelei. Strooi er eventueel nog een paar tijmblaadjes over. Zet dit ongeveer 10-15 minuten in de hete oven.

Of met citroen rozenwater marmelade

### Citroenmarmelade met rozenwater

*De Smaken van de Griekse Zagori*

8 tot 10 grote, onbespoten citroenen (1, 2 tot 1 ½ kg)

800 gr suiker

½ ltr appelsap

2 dl rozenwater

sap van 2 citroenen

Boen de citroenen schoon en droog ze. Snijd kapjes van de uiteinden en snijd ze dan in de lengte doormidden, hierna in zo dun mogelijke plakken, verwijder de pitten (eventueel bewaren om in een katoenen zakje mee te koken).

Doe alles in een grote kom of pan, giet er zoveel mogelijk koud water over dat ze onderstaan en laat een dag weken.

Giet de citroenen af en doe het weekwater in een pan en breng tegen de kook aan, dus alleen het water! Doe het aan de kook gebrachte water terug in kom of pan en doe de plakken citroen bij het water en laat weer een dag weken.

Giet de citroenen weer af maar gooi dit keer het water weg, kook ze dan 10 minuten in een ruime hoeveelheid vers water, en giet ze af. Doe de uitgelekte citroenplakken met de suiker en het appelsap in een pan en breng aan de kook.

Laat dit alles 5 minuten goed doorkoken, doe nu ook het rozenwater bij de massa en het sap van 2 citroenen, laat dit alles 10 minuten flink doorkoken.

Als u nu schone (gesteriliseerde) warme jampotten klaar hebt staan, doet u de gloeiend hete jam in de jampotten, sluit ze en zet ze ondersteboven voor 20 minuten.

*Bronnen en inspiratie:*

*Bijbels Culinair van Han Wilmink \**

*Aromas of Aleppo, the legendary cuisine of Syrian Jews, Poopa Dweck \*\**

*De Smaken van de Griekse Zagori, Rita Berends, Yiannis Kirligitsis, Ruth de Ruwe en Annette van Ruitenburg*

*Overige recepten zijn uit: Liever Lokaal, De Smaak van Texel en Smaak van Texel 2 (verschijnt voorjaar 2018)*

*Ruth de Ruwe en Annette van Ruitenburg Tanja van den Berge*