

Garnalenkroketten

ca 30 minuten + 2 uur wachttijd

2 sjalotjes
bosje bieslook
125 g boter
100 g bloem
100 ml witte wijn
300 ml visbouillon
zout
versgemalen peper
250 g Hollandse garnalen
4 eiwitten
bloem
paneermeel
olie om te frituren

1 Pel en snipper de sjalotten. Snijd de bieslook fijn. Smelt de boter en fruit de sjalotten circa 2 minuten aan. Voeg in één keer de bloem al roerend toe en laat de bloem gaar worden. Blus af met de witte wijn. Schenk de visbouillon hierbij en roer tot een gladde dik gebonden saus en laat deze 10 tot 15 minuten zachtjes koken.

2 Roer de garnalen en de bieslook door de saus en neem de pan van het vuur. Laat de ragout afkoelen in de koelkast of vriezer.

3 Vorm van de stevige ragout met bebloemde handen kroketjes van 2 x 5 cm. Klop de eiwitten los in een schaal en strooi bloem en paneermeel in twee schalen. Haal de kroketjes eerst door de bloem, vervolgens door het losgeklopte eiwit en tenslotte door het paneermeel. Verhit de olie tot 180 °C en bak de kroketjes in porties goudbruin en gaar.

Recept Samosas

Samosa's

Ingrediënten

Dit is voor ongeveer 16 stuks
350 gr bloem
1 theelepel bakpoeder
125 gr gesmolten boter
1 mespunt zout
± 1/2 dl melk
frituurolie

Bereidingswijze

Deeg:

Wrijf van de bloem, het bakpoeder, de boter en het zout met de vingers een kruimelig deeg. Voeg 1,2 dl water toe, kneed het snel tot een stevig, soepel deeg en laat het deeg afgedekt ± 15 minuten rusten. Draai van het deeg 8 balletjes en rol die uit tot cirkels van ± 20 cm. Halveer de cirkels en dek ze tot het gebruik met een vochtige doek af.

Vulling:

Kook 250 gr aardappels en 250 gr bloemkool ± 5 minuten. Bak in 1 eetlepel hete boter 1 theelepel mosterdzaad ± 3 minuten zachtjes. Schep er de aardappel, bloemkool, 100 gr diepvriesdoperwten, 2 fijngesneden groene pepers (zonder zaadjes) en zout door. Smoor het geheel afgedekt nog ± 8 minuten op matig vuur en prak het grof. Roer er 1 theelepel garam masala en 2 theelepels koriander door.

Afwerking:

Bestrijk de rand van de deegcirkels met melk en schep wat vulling op het deeg. Vouw het deeg dubbel en druk met een vork de randen aan. Verhit de frituurolie, frituur de samosa's met 6-8 tegelijk goudbruin en laat ze op keukenpapier uitlekken. Serveer per persoon 2 warme samosa's met een pittige chutney.

Khoresht Fesenjan – Iraanse stoofschotel met walnoten en granaatappel

250 gram kipdijfilet

1 ui

2 el granaatappelmelasse (evt. te vervangen door balsamicoazijn)

100 gram walnoten

0,5 tl kurkuma

0,5 tl kaneel

300 ml water

Extra nodig:

keukenmachine

Bak in een koekenpan zonder olie de walnoten in een paar minuten knapperig (let op dat ze niet verbranden!). Laat afkoelen en maal de walnoten vervolgens fijn in een keukenmachine.

Snipper de ui en snijd de kipdijfilet in blokjes. Verhit olie in een wok of hapjespan en fruit hierin de ui glazig. Voeg vervolgens de kipdijfilet, kurkuma, kaneel, zout en peper toe en bak kort aan. Voeg 300 ml water toe en laat op laag vuur met het deksel op de pan ongeveer 30 minuten pruttelen.

Voeg de gemalen walnoten en granaatappelmelasse aan de kip toe. Laat met het deksel op de pan nog een uurtje stoven. Roer regelmatig door want de walnoten branden gemakkelijk aan. Als het mengsel echt te droog dreigt te worden, voeg je nog een beetje water toe. De kip moet uiteindelijk zo gaar zijn dat hij uit elkaar valt en de saus lekker zacht en niet korrelig. Als je de saus te zuur vindt, voeg dan 1 tl suiker of honing toe.

kip in yoghurt-saffraansaus (joojeh kabab)

200 gram kipdijfilet
125 gram Griekse yoghurt
0,5 tl kurkuma
sap van 2 citroenen
paar draadjes saffraan
evt. satéprikkers of bbq pennen

Snijd de kipdijfilet in stukken van ongeveer 2x2 cm.

Meng de Griekse yoghurt met de kurkuma, citroensap, saffraan en een beetje peper en zout. Roer de kip door de marinade en laat minimaal 1 uur in de koelkast marineren, een hele nacht is nog beter.

Leg houten satéprikkers 15 minuten voor gebruik in een bak met koud water, dit voorkomt dat ze straks aanbranden.

Rijg de kip op de prikkers.

Bak de joojeh kabab op de grill of bbq in enkele minuten gaar en goudbruin aan beide zijden. Natuurlijk kun je de kip ook (zonder stokjes) direct in een koekenpan bakken.

Salade met olijven, walnoot en granaatappel

150 gram groene olijven van goede kwaliteit
50 gram walnoten
1 el granaatappelmelasse (te vervangen door 1 el balsamicoazijn en 1 tl honing)
1 teentje knoflook
half bosje verse munt
handje granaatappelpitjes

Rooster de walnoten even in een koekenpannetje zonder olie tot ze beginnen te verkleuren.

Halveer de olijven. Pers het teentje knoflook uit en hak de blaadjes munt fijn. Hak de walnoten grof.

Meng de olijven, walnoten, knoflook, granaatappelmelasse en munt door elkaar. Proef en voeg eventueel nog wat peper, zout of olijfolie toe. Maak de salade af met een handje granaatappelpitjes.

Raita

Voor de komkommerraita

200 ml Griekse yoghurt
1/3 komkommer
0,5 tl komijn
klein stukje verse gember (2 cm)

Voor de muntraita

200 ml Griekse yoghurt
flinke handvol verse muntblaadjes
1 teentje knoflook
0,5 tl gemalen koriander

Voor de komkommerraita

Snijd de komkommer overlangs in vieren. Verwijder de zaadlijsten. Snijd de komkommer daarna in hele kleine blokjes. Rasp de gember.

Klop de yoghurt los met een vork. Meng alle ingrediënten voor de komkommerraita door elkaar en breng verder op smaak met een beetje peper en zout.

Voor de muntraita

Snijd de muntblaadjes met een koksmes helemaal fijn. Pers het teentje knoflook uit. Klop de yoghurt los met een vork. Meng alle ingrediënten voor de muntraita door elkaar en breng verder op smaak met een beetje peper en zout.

Naanbrood

250 gram bloem
1 el plantaardige olie
2 el volle yoghurt
half zakje gedroogde gist (ongeveer 3 gram)
0,5 tl bakpoeder
150 ml melk (handwarm)

Meng de bloem in een grote kom met de olie, yoghurt, gist en bakpoeder. Voeg ongeveer 130 ml van de melk beetje bij beetje toe. Voeg ook een snufje zout toe. Kneed tot een samenhangend deeg. Als het deeg te droog is, voeg je nog wat extra melk toe.

Bebloem een werkplank of het aanrecht. Kneed hierop het deeg ongeveer 5 minuten met je handen goed door. Je moet op het einde een zacht, soepel en plooibaar deeg hebben. Als het echt teveel aan je handen plakt, voeg je nog wat bloem toe. Vet het deeg rondom in met nog een heel klein beetje olie, zodat het straks niet uitdroogt.

Leg het deeg in een kom die zo groot is, dat het deeg in omvang kan verdubbelen. Dek de kom af met vershoudfolie of een schone theedoek en laat op een warme plek (bijvoorbeeld op de verwarming, in de vensterbank waar de zon schijnt) gedurende 1 uur rijzen.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 220°C (bij voorkeur hete lucht en grill) als je de broodjes straks in de oven wilt afbakken.

Als het deeg in omvang is verdubbeld, verdeel je het in 6 gelijke bolletjes. Bebloem opnieuw je aanrecht of een werkplank en rol met een deegroller het deeg uit tot een deeglap van ongeveer 10×20 cm. Rol zo alle bolletjes uit tot een deeglap.

Er zijn 2 manieren om de naans af te bakken: in de pan of in de oven.

In de oven: leg de naans op een met bakpapier beklede bakplaat (eventueel in meerdere porties). Bak de broodjes in ca. 6 minuten gaar, de bovenkant komt dan omhoog en de broodjes worden een beetje bruin. Houd de oven goed in de gaten, de exacte bereidingstijd kan per oven verschillen, maar ligt waarschijnlijk tussen de 4 en 8 minuten.

In de pan: Verhit een koekenpan op halfhoog vuur. Leg een naan in de pan en bak ongeveer 30 seconden. Draai om en bak de andere kant ook 30 seconden. Draai weer om en bak nog 10-20 seconden tot de onderkant mooi bruin is. Draai voor een laatste keer om en bak nog 10-20 seconden tot ook deze zijde mooi bruin is. Het is normaal dat het brood omhoog komt, dit betekent dat het deeg goed gerezen is. Druk het eventueel een klein beetje plat met je spatel. Bak zo alle naans en houdt de gebakken broodjes warm tussen 2 borden (of wikkel in aluminiumfolie).

Indiase tomatenchutney

- 0,5 tl venkelzaad
- 1 tl mosterdzaad
- 2 cm verse gember
- 2 teentjes knoflook
- 3 tomaten
- 3 gedroogde vijgen
- 1 el witte wijnazijn
- 1 el gembersiroop (of suiker)

Hak de gember en knoflook fijn. Snijd de tomaten en vijgen in kleine stukjes.

Verhit een beetje olie in een (steel)pannetje en bak het venkelzaad en mosterdzaad hierin aan tot het mosterdzaad begint op te springen. Voeg dan de gember en knoflook toe en bak 30 seconden mee. Voeg ook de overige ingrediënten toe, samen met ongeveer 100 ml water.

Laat de chutney op laag vuur ongeveer 30-45 minuten pruttelen tot de tomaten helemaal uit elkaar gevallen zijn en je de consistentie van een chutney hebt (beetje zoals jam, maar dan met kleine stukjes). Als het dreigt aan te branden, voeg je nog wat water toe. Proef of je de verhouding zoet-zuur goed vindt, en voeg eventueel nog wat azijn of gembersiroop toe.

Gegrilde groene asperges

Snijd een klein stukje van de onderkant van de asperges weg. Smeer de asperges in met een beetje olijfolie en gril ze ca. 10 minuten op de grill/bbq.

Yoghurt gember ijs

250 g witte basterdsuiker
1 l Griekse yoghurt
50 ml gembersiroop
2 el fijn gehakte gember (gekonfijte)

1. Meng de yoghurt met de basterdsuiker, de gembersiroop en de fijngehakte gembermootjes. Draai de massa tot ijs in de ijsmachine en bewaar tot gebruik in de vriezer.

Gegrilde ananas met rum en yoghurt ijs

Ingrediënten

Ananas
Rum
2 stokjes kaneel
3 stuks steranijs
1 vanillestokje
2 eetlepels bruine basterdsuiker

Bereiding

Bereid de barbecue voor voor een indirecte bereiding op 150°C
Snijd de kroon van de ananas af
Verwijder de harde bittere kern uit de ananas met een ananasboor of een scherp mes
Vul de ananas met de kaneel, steranijs, vanille en basterdsuiker
afvullen met de rum
Zet de kroon weer terug op de ananas en zet deze eventueel vast met een paar satéprikkers
Zet de ananas in een aluminium bakje zo ver mogelijk van de directe hitte
Na 2,5 uur is de ananas klaar en haal je de ananas van de barbecue
Snij buitenzijde eraf en serveer naar wens