

Het Bibliotheek Kookboek





EEN KOOKBOEK OM JE VINGERS BIJ AF TE LIKKEN

Er bestaan ontzettend veel verschillende kookboeken, ze bevatten de mooiste foto's van gerechten, verhalen over eet- en restaurantculturen. Of je nu gek bent van de Aziatische, Mediteriaanse of Surinaamse keuken, van vlees, vis of vega(n) in de bibliotheek is er altijd inspiratie te vinden.

De hele maand november vierde de Bibliotheek Deventer de Kookboekenmaand. In november en december hebben wij onze bezoekers gevraagd naar hun favoriete recepten. En wat hebben we mooie aanmeldingen binnen gehad! Wij hebben ze voor jou gebundeld in dit kookboek.

Blader snel het Bibliotheek kookboek door om nieuwe inspiratie te krijgen! Veel lees en kook plezier!

De Bibliotheek Deventer

Kip Katsu

Voor vier porties

INGREDIENTEN

600 gram Kipfilet
3 eieren
150 gram zelfrijzend bakmeel
Zwarte peper
150 gram Panko
1 Liter zonnebloemolie

BENODIGDHEDEN

Mengkom
Wokpan

Snij de kipfilet in stukjes en klop de eieren los in een kommetje. Doe in een andere kom het zelfrijzend bakmeel en een beetje zwarte peper.

Strooi de panko over een bord uit. Verwarm de liter zonnebloemolie in de wokpan (180 graden). Wentel de kipblokjes door het zelfrijzend bakmeel en daarna door de losgeklopte eieren.

Tot slot door de panko wentelen. Leg de gepaneerde kip op een bord. Frituur de kipstukjes in 5-7 minuten in de hete olie bruin en gaar. Lekker met rijst en een frisse salade . Eet smakelijk!

Gebakken sla met pruimen

Voor drie porties

INGREDIENTEN

1 teen knoflook (fijn)
1 theelepel gember
1 rode peper
1 theelepel suiker
1 eetlepel tamari
1 eetlepel koolzaadolie
1 krop romana sla of 2 kropjes in vieren
4 rijpe zoete pruimen of abrikozen
1 limoen
Zout en peper

BENODIGDHEDEN

Mengkom
Pan

Meng in een kommetje de knoflook, gember, peper, suiker, tamari met een beetje water of Japanse azijn.

Bak de sla ongeveer 8 – 10 minuten in de olie en voeg een beetje zout en peper toe. Keer de kropjes af en toe om. Voeg dan het fruit toe en bak de pruimen of abrikozen 3-4 minuten mee.

Voeg het kruidenmengsel toe aan de sla en pruimen en laat het geheel nog een paar minuutjes doorwarmen. Lekker met rijst en tofu of champignons. Eet smakelijk!



Roerbakgerecht met vis en groente

Voor vier porties

INGREDIENTEN

450 gram Pangasiusfilet
2 grote paprika's, rood en geel
300 gram broccoli
1 grote rode ui
1 bakje taugé
1 flesje Go-Tan woksaus
chili-garlic
Olie
+/- 300 gram rijst

BENODIGDHEDEN

Mengkom
Wokpan

Kook de rijst zoals aangegeven op de verpakking en snij de groenten in grove stukjes.

Snij de visfilet in stukken. Laat de olie heet worden in een grote hapjespan of wok. Bak de vis 1 minuut aan in de hete olie. Voeg er de grofgesneden groenten bij, behalve de taugé.

Bak alles in 4 à 5 minuten beetgaar. Voeg de woksaus toe en laat de taugé laatste de taugé. Laat alles nog één minuut doorwarmen.

Serveer de vis en wokgroenten met rijst. Eet smakelijk!

Roerbakschotel met kip en sperziebonen

Voor vier porties

INGREDIENTEN

500 gram sperziebonen
4 tenen knoflook
1 à 2 theelepels sambal manis
1 theelepel trassi bakar
1 theelepel gemalen koriander
1 theelepel gemalen gember
Zout
2 eetlepels zonnebloemolie
400 gram kipgehakt
2 à 3 eetlepels ketjap manis
40 gram alfafa
Rijst
Kroepoek

BENODIGDHEDEN

Mengkom
Wokpan

Was en snij de bonen in drieën. Blancheer de bonen 2-3 minuten in kokend water.

Pel en snipper de knoflook en stamp deze met de gemalen koriander, gember, een halve theelepel zout tot een pasta. Verhit de olie in een wokpan en bak de knoflookpasta.

Voeg het kipgehakt toe en roerbak een paar minuten. Voeg dan de sperziebonen toe en roerbak nog even tot de bonen beetgaar zijn. Schep de ketjap er doorheen.

Verdeel het gerecht over eens schaal, strooi de alfafa erover en serveer met rijst en kroepoek. Smullen maar!

Bami Goreng met groente balletjes

Voor vier porties

INGREDIENTEN

1 schoongeboende komkommer
2 bosuitjes
300 gram mie nestjes
2 eetlepels arachideolie
300 gram gesneden prei
150 gram paprikamix rauwkost
Mix voor bami goreng (zakje Honig)
Schaal 210 gram
groenteballetjes

BENODIGDHEDEN

Hapjespan

Halveer de komkommer in de lengte, verwijder de zaadlijsten met een theelepel en snijd in boogjes. Snijd de bosui in ringetjes van 1 cm. Kook de mie volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Verhit ondertussen 1 el olie in een hapjespan en bak hierin de prei 6 minuten. Voeg de paprikamix toe en bak dit nog 1 minuut mee. Voeg het water en de mix voor bami goreng toe en schep 1 minuut om.

Verhit ondertussen de rest van de olie in een hapjespan en bak de groenteballetjes in 5 minuten goudbruin. Giet de mie af en meng samen met de komkommer en bosui door de saus, warm nog 1 minuut door. Verdeel de bami over 4 borden en garneer met de groenteballetjes. Lekker met zoete chilisaus. Mmmmm.

Bami Goreng met kipstuckjes

Voor vier porties

INGREDIENTEN

300 g mie
1 el arachideolie
160 gram vegetarische kipstuckjes
400 gram Chinese wokgroente
300 gram gesneden witte kool
48 gram bami goreng mix
100 ml water
50 gram gebakken uitjes
75 gram Jakarta kroepoek

BENODIGDHEDEN

Vergiet
Wokpan

Breek de mie in een paar stukken en kook deze volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af, spoel de mie met koud stromend water af en laat uitlekken.

Verhit ondertussen de olie in een wok en bak de Kipstuckjes 3 minuten op middelhoog vuur. Voeg de wokgroenten en witte kool toe en bak dit 5 minuten mee. Voeg de bami goreng mix en het water toe. Breng aan de kook en zet het vuur dan uit. Schep de mie erdoor.

Verdeel de bami over diepe borden. Verdeel de gebakken uitjes erover en serveer met de kroepoek.

Ook lekker:

In plaats van met vegetarische Kipstuckjes is deze bami ook lekker met een gebakken ei!



Zuurkoolstampot met appels

Voor vier porties

INGREDIENTEN

1 kg kruimige aardappelen
500 gram Gelderse rookworst
500 gram zuurkool
2 elstar-appels
40 gram ongezouten roomboter
150 ml halfvolle melk

BENODIGDHEDEN

Steelpan
Koekenpan

Schil de aardappelen, snijd ze in gelijke stukken en kook in een pan ruim water in 20 minuten gaar. Verwarm ondertussen de rookworsten volgens de aanwijzing op de verpakking.

Laat de zuurkool uitlekken. Voeg na 10 minuten de zuurkool toe aan de aardappelen. Schil ondertussen de appels, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in plakjes.

Verhit de boter en bak de plakjes appel 5 minuten op hoog vuur. Verwarm de melk in een steelpan. Giet de aardappelen en zuurkool af en vang een kopje kookvocht op.

Stamp de aardappelen en zuurkool grof. Voeg de melk toe en eventueel wat kookvocht toe. Schep de appel met de boter erbij en serveer met de rookworst!

Poolse augurkensoep

Voor zes porties

INGREDIENTEN

2 liter water
2 winterwortels
1 knolselderij
1 prei
3 grote aardappels
1 pot grote augurken 750 gram
1 laurierblaadje
2 peperkorrels zwarte
3 blokjes bouillon
1 pakje room
Blad peterselie of basilicum

BENODIGDHEDEN

Schilmesje
Soeppan

Rasp de wortels, de selderij en de augurken. Zet deze apart. Snij vervolgens de prei in stukjes.

Snij de aardappel in kleine blokjes. Kook het water met de bouillonblokjes. Als het water kookt, voeg de groenten samen met het laurierblad en de peperkorrels toe aan het water.

Laat dit koken tot de aardappels gaar zijn. Om te kijken of de aardappels gaar zijn kan je het dikste blokje proberen door te prikken. Als de aardappels gaar zijn verwijder je vervolgens de laurier en de peperkorrels. Voeg op het laatst de room en de peterselie of basilicum bij. Eet smakelijk, Smaczne!

Weense rode kool met Wiener Schnitzel

Voor vier porties

INGREDIENTEN

1 ui
1 rode kool
olijfolie om in te bakken
1 tl kaneelpoeder
1 laurierblaadje
100 gram ontbijtkoek
100 ml water
200 ml rode wijn
65 gram Sultana rozijnen
800 gram vastkokende aardappels
400 gram kalfsschnitzels
100 gram bloem
2 eieren
100 gram paneermeel
1 citroen

BENODIGDHEDEN

Keukenpapier
Kookpan
Koekenpan

Weense rode kool

Pel en snipper de ui. Snijd de rode kool in vieren, verwijder de kern en snijd de rode kool in dunne reepjes. Verhit een scheutje olie in een hoge pan en fruit de ui en het kaneelpoeder circa 2 minuten. Voeg de rode kool en de laurier toe en bak circa 3 minuten mee. Snijd de ontbijtkoek in blokjes.

Schenk het water en de rode wijn bij de rode kool. Voeg de ontbijtkoek en de sultana rozijnen toe en meng goed door. Breng aan de kook en laat op een laag vuur met de deksel op de pan circa 25 minuten stoven. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

De aardappels

Breng een pan met water en een beetje zout aan de kook. Schil en halveer de aardappels. Kook de aardappels in circa 20 minuten gaar. Giet af en stoom droog.

Wienerschnitzels

Bestrooi de schnitzels met een beetje zout en versgemalen peper. Strooi bloem op een bordje. Kluts de eieren op een bordje. Strooi de paneermeel op een bordje.

Wentel de kalfsschnitzels door de bloem en klop de overtollige bloem eraf. Wentel de kalfsschnitzels door het ei en daarna door het paneermeel.

Verhit een flinke laag olie in een pan en bak de Wienerschnitzels om en om in circa 8 minuten goudbruin en gaar. Bestrooi met een beetje zout en versgemalen peper en laat uitlekken op een bord met keukenpapier. Snijd de citroen in partjes.

Serveren

Verdeel de rode kool, aardappels en de Wienerschnitzels over borden. Leg de citroenpartjes op de Wienerschnitzels. Smullen maar!



Raal Curry

Voor vier porties

INGREDIENTEN

500 gram garnalen kleine of grote schoongemaakte garnalen
1 ui
2 tenen knoflook
1 eetlepel rode curry pasta
2 tomaten
1 glas melk of kokosmelk
Theelepel tamarinde of citroensap naar smaak
2 eetlepels sesam olie

BENODIGDHEDEN

Wok of koekenpan

Deze garnalen curry is afkomstig uit Sri Lanka en maak je als volgt. Snij de uien en de tomaten.

Bak de uien en de knoflook in de sesam olie. Doe de garnalen er bij en bak deze nog 2 à 3 minuten. Voeg nu ook de tomaten toe, laat dit even bakken. Het is nu tijd om de curry pasta en op smaak eventueel iets zout toe te voegen. Geweekt en uitgeknepen tamarinde of de citroensap er bij doen. Laat dit even mee bakken.

Hou je van meer saus? Voeg dan nog een kwart glas water toe. Laat dit even zachtjes koken. Voeg dan de melk toe. Dit nog heel even laten koken en je bent klaar! Lekker met basmati rijst en spinazie.

Eet smakelijk, Suwytu unnunkal!

Nepalese Sel Roti

Voor 5 à 6 rijstrondjes van ongeveer 20cm. doorsnee

INGREDIENTEN

500 gram witte rijst
1 banaan
Roomboter
Half glas suiker (kan ook met minder)
Beetje bloem (zoveel als nodig is, zodat het beslag niet te dun wordt)
Zonnebloemolie (laagje in een braadpan 4 à 5 centimeter)

BENODIGDHEDEN

Leeg frisdrank flesje
Diepe pan
Kookpan

Dit is een recept wat gegeten wordt bij feestelijke gelegenheden van Arati Gurung! Laat de rijst 1 nacht in het water rusten. Giet de volgende dag het water er af. Vervolgens maak je de rijst fijn met een blender. Voeg er 2 eetlepels roomboter en de banaan aan toe. Maak het geheel glad met de blender

Als het mengels glad is voeg dan nu de suiker toe. Roer alles goed door elkaar. Het moet ongeveer net zo dik worden als vla. Als het te dun is doe er dan een beetje bloem bij.

Verhit de olie. Snij de bodem uit een klein frisdrank 500ml flesje om als trechter te gebruiken. Giet voorzichtig een cirkel in de hete olie van ongeveer 20 centimeter doorsnee. Kleiner kan natuurlijk ook. Draai ze tussendoor om tot de rijstcirkel lichtbruin van kleur is. Eet smakelijk!

Salade Vinigred

Voor vier tot vijf porties

INGREDIENTEN

4 à 5 aardappelen
4 à 5 wortels
1 pot augurken
1 pak zuurkool
2 pakjes rode bieten
1 blik rode bonen

BENODIGDHEDEN

Saladekom
Schilmesje
Kookpan

Een heerlijke salade afkomstig uit Letland! Schil de aardappels en de wortels. Zet water aan de kook, zodra dit kookt voeg de aardappelen en wortels toe. Laat deze koken tot ze gaar zijn. Giet af en laat de groente afkoelen

Snij de aardappels en wortels in kleine blokjes. Snij ook de augurken en de bietjes in blokjes. Als je kant en klare zuurkool te grof vindt snij deze dan eventueel wat kleiner.

Meng alle ingredienten door elkaar, voeg naar smaak een beetje peper, zout en olie toe.

Eet smakelijk, ПРИЯТНОГО аппетита!

Somalische sambusa met vlees

Voor zestien stuks

INGREDIENTEN

500 gram meel
1 kilo rundergehakt
3 à 4 uien
2 tenen knoflook
Beetje zwarte peper en zout
Zonnebloem olie

BENODIGDHEDEN

Een diepe pan

Meng het meel en een beetje zout met lauw water. Gebruik zoveel water dat je een mooie deegbal krijgt die niet plakt. Verdeel vervolgens het deeg in vier balletjes.

Rol ieder balletje uit tot een dunne cirkel van 25 à 30 centimeter. Maak in de cirkel een kruis, zodat er vier gelijk delen ontstaan. Doe dit bij alle vier de balletjes deeg.

Snij vervolgens de uien klein en bak het gehakt met de peper en het zout rul. Voeg de ui toe en laat deze even meebakken. Vouw een patatzakje van een deeglapje. De ronde kant blijft open, plak de randen met water vast, vul het zakje met het gehakt mengsel en maak het zakje dicht. Verhit de olie. Bak de sambusa in 5 à 10 minuten mooi licht bruin.

Eet smakelijk, Caafmaad Kucuna!



Turkse rode linzen soep

Voor zes porties

INGREDIENTEN

1 glas rode linzen
1 eetlepel rijst
1 eetlepel tomatenpuree
1 grote ui
3 à 4 eetlepels olie
1 theelepel gedroogde munt
1 theelepel gedroogde rode peper
1 grote citroen
ietsje zout

BENODIGDHEDEN

Steelpan
Koekenpan

Snij de ui in kleine stukjes en fruit de ui in de olie. Voeg de tomatenpuree toe en roer dit geheel goed door.

Was de linzen en de rijst en bak deze vervolgens 2 minuten met het ui-mengsel mee. Voeg nu anderhalve liter water toe aan de pan. Laat het zachtjes ongeveer 20 minuten koken. Voeg aan het eind de munt en eventueel naar smaak de zout toe. Eet dit samen met turksbrood en een partje citroen.

Ook lekker:

Je kan ook de munt samen met de rode peper in een beetje roomboter bakken en hier de soep mee decoreren. Voor je dit doet kan je de soep ook glad maken met de blender

Eetsmakelijk, Afiyet Olsu!

Somalische maaltijdsoep met kip

Voor vier porties

INGREDIENTEN

500 gram kipfilet
3 wortels
1 paksoi
1 kopje gele erwten
2 aardappels
1 eetlepel tomatenpuree

BENODIGDHEDEN

Schilmesje
Soeppan

Snij de kip in kleine stukjes. Schil vervolgens de wortel en de aardappelen. Snij de wortel de aardappelen en de paksoi in kleine stukjes.

Vul de pan met 3 à 4 glazen water. Voeg nu de wortel, de aardappelen, de paksoi en de erwten toe. Let op maak je gebruik van droge erwten? Laat deze dan eerst een nacht weken!

Laat de soep 20 minuten koken. Voeg aan het einde eventueel zout en peper naar smaak toe.

Eetsmakelijk, Cuntada Raaxo Ku Cun!



Somalische rijst met saus

Voor vier tot vijf porties

INGREDIENTEN

2 uien
6 kardemom
1 eetlepel boter
100 ml. zonnebloem olie
3 cups (van 200 ml.) rijst
Bosje bladpeterselie
1 theelepel komijnzaad
4,5 cup kokend water
1 kaneelstokje
3 tuinkruiden bouillon blokjes
4 tenen knoflook

Voor de saus:

500 gram kipfilet
1 paprika
1 wortel
1 ui
2 tenen knoflook
1 eetlepel kipkruiden
1 volle theelepel kerrie masala
1 theelepel chilipoeder
Peper & zout naar smaak
2 blikjes tomatenpuree
3 eetlepel chilisaus
200 ml water

BENODIGDHEDEN

Saladekom
Schilmesje
Kookpan

We maken als eerste de rijst. Verwarm de komijnzaadjes in een koekenpan tot de geur vrij komt. Doe ze dan in een vijzel samen met de kardemom zaadjes en stamp dit tot een fijn poeder.

Snijd de uien, peterselie en knoflook fijn en doe dit in een stalen pan. Bak dit met de olie, boter en het kaneelstokje.

Wanneer dit bijna gaar is, voeg je de bouillonblokjes toe. Vervolgens voegen we de rijst erbij. Meng alles goed samen en voeg de gemalen kruiden toe. Verwarm de oven intussen voor op 200 graden.

Meng dit geheel weer goed samen en voeg het gekookte water toe. Laat dit even sudderen en dek dan de pan af met aluminiumfolie.

Zet de pan 25 minuten in de voorverwarmde oven van 200c. Terwijl de rijst aan het garen is gaan wij de saus maken!

Snijd de kip en groenten in kleine stukjes. Bak de kip samen met de ui en de knoflook. Wanneer de kip bijna gaar is voeg je de rest van groenten toe aan de pan.

De saus

Wanneer de groenten gaar zijn voeg je de kruiden toe. Meng dit geheel goed door. Voeg nu de tomatenpuree, water en chilisaus toe en kook dit op een zacht vuur.

Serveer de saus over de rijst met een frisse salade van sla besprenkeld met citroensap.

“Dit eten we in Somalië eigenlijk elke dag. Je kunt het op verschillende manieren klaarmaken, maar wij vinden het het lekkerst zoals onze moeder het maakt! Wij eten er altijd stukjes banaan bij. En in Somalië eten we met onze handen!”
- Sarah Abdo Mohamed.

Papua Pompoencake

Voor één cake

INGREDIENTEN

1 kleine flespompoe
135 gram suiker
50 gram roomboter
115 gram gecondenseerde melk
75 gram kokosmelk
2 eieren
285 gram bloem
Ca. 2 eetlepels chocolade

BENODIGDHEDEN

Kom
Staafmixer
Cakeblik

Verwarm de oven voor op 150 graden. Snij de flespompoe in vier stukken en kook of stoom die. Om erachter te komen of de pompoen gaar is, prik er in met een vork. Kun je er makkelijk in prikken met een vork? Dan is de pompoen gaar. Laat het afkoelen.

Mix in een kom de eieren en suiker, doe er de boter, kokosmelk en gecondenseerde melk bij. Schep het vruchtvlees uit de schil en doe het in de kom, mix opnieuw. Voeg de bloem per schepje toe en mix tot je een glad cakebeslag hebt. Roer hier de gesmolten chocolade door. Vet het bakblik in met een beetje boter. Giet het cakebeslag in het cakeblik en schuif het 1 uur in de oven.

Tip: prik er met een satéprikker in. Komt die er droog uit? Dan is de cake klaar!

[Deze cake maak ik heel vaak, omdat heel veel mensen hem lekker vinden. Vooral mijn kinderen!](#) - Johanna Wabdaron

Syrische kip Fatteh

Voor vier personen

INGREDIENTEN

Kleine kip
Een kopje rijst
Ongeveer 250 gram tahin
Vijf eetlepels yoghurt
Een beetje knoflook
Ongeveer twee citroenen
Pita brood, in stukjes
Twee kopjes kippenbouillon nodig
Noten zoals gewenst
Een beetje peper
Olijfolie

BENODIGDHEDEN

Ovenschaal
Kookpan

We beginnen met het koken van de kip. Het koken van de kip duurt 20-25 minuten. Als de kip gaar is snijden we de kip in stukjes. Vervolgens koken we de rijst.

De saus

Voeg yoghurt, tahin, knoflook, een beetje zout, citroensap en kippenbouillon toe. En meng alles goed door elkaar.

Daarna leggen we een laagje rijst in de ovenschotel, daarop een laagje kipstukjes, dan een laagje pitabroodstukjes, daarop weer rijst, en dan weer kipstukjes, enzovoort. Daaroverheen giet je de saus en strooit er de noten overheen.

Garneer de fatteh eventueel met extra peterselieblad en wat olijfolie.

Mexicaanse Burritos

Voor twee tot drie porties

INGREDIENTEN

1 el olie
300 g kipfilet in blokjes
1 rode paprika, in reepjes
1 gele paprika, in reepjes
2 tomaten, in blokjes
1 pak wraps
zakje mexicaanse kruiden, naar keuze
1 bekertje crème fraiche
250 gram cherrytomaatjes, gehalveerd
1 avocado, in blokjes
100 g geraspte belegen kaas
verse koriander fijngesneden

BENODIGDHEDEN

1 ovenschaal, ingevet

Verwarm de oven voor op 220 graden. Verhit in een koekenpan de olie en bak de kiplet in 3 minuten goudbruin. Voeg de paprika en (gewone) tomaat toe en bak deze 1-2 minuten mee. Voeg vervolgens de kruiden en 100 ml water toe en schep alles goed door elkaar.

Breng het geheel aan de kook. Zet het vuur laag en laat 2-3 minuten zachtjes doorkoken. Roer intussen in een kommetje de kruiden met de crème fraiche glad.

Meng voor de salade de cherrytomaatjes, avocado en koriander. Breng de salade op smaak met peper en evt. een scheutje (olijf) olie. Bestrijk de wraps met crème fraiche. Verdeel het kip/groentemengsel over de wraps en vouw ze dicht. Leg de opgerolde wraps in de ingevette ovenschaal en bestrooi ze met de geraspte kaas. Zet de schaal 8 minuten in de voorverwarmde oven. Serveer de burritos met de rest van de crème fraiche apart erbij.

Çaçik

Voor twee porties

INGREDIENTEN

1/2 liter yoghurt
2 middelgrote komkommers
3 a 4 teentjes knoflook
gedroogde muntblaadjes
dille
olie

BENODIGDHEDEN

Een schaal of kom

Doe de yoghurt in een schaal en sla het goed los (als je Turkse yoghurt gebruikt). Knijp de teentjes knoflook erdoor en voeg wat zout toe. Proef of je de smaak van de knoflook en zout voldoende vindt (het moet een pittige smaak zijn).

Doe er 2 dessertlepels muntblaadjes doorheen. Snij de komkommer in hele kleine stukjes en roer het door yoghurt heen. Doe de cacik in schaaltes en druppel er wat olijfolie op. Strooi dan de dille eroverheen (naar eigen smaak, je kan er ook paprikapoeder eroverheen doen).

Thaise Tom Kha-kai

Voor vier porties

INGREDIENTEN

blik kokosmelk (400 ml)
1 liter kippenbouillon
1 stengel citroengras
1 rode peper
duimpje galangawortel (Laos) *
5 blaadjes limoenblad
300 gram kipfilet
2 bosuien
150 gram paddenstoelen
(Shiitake/Oesterzwam of
Champignons)
2-3 eetlepels vissaus (Nam Pla)
2 eetlepels sap van een limoen
1 eetlepel bruine suiker
verse koriander

OPTIONEEL

50 gram rijstnoedels

* kun je geen galanga krijgen?
Gebruik dan gemberwortel

BENODIGDHEDEN

Keukenpapier
Kookpan
Koekenpan

Giet de kokosmelk en de kippenbouillon in de soeppan. Snijd de citroengras stengel in 2-3 stukken.

Was de rode peper, verwijder de steel, eventueel de zadjes en snijd in ringen. Snijd de galangawortel in 5 dunne plakjes van max 0.5 cm. Stop de citroengras, rode peper, galanga wortel en limoenblad bij de kokosmelk en breng aan de kook. Draai daarna het vuur naar middelhoog.

Ondertussen maak je de kipfilet schoon en snijd je deze in dunne plakken en stukken. Voeg toe aan de Tom Kha soep en laat garen gedurende 3 tot 5 minuten. Het beste is om dit zonder deksel op de pan te doen, zodat de kokosmelk niet overkookt.

Maak intussen de bosuien schoon: verwijder het buitenste blad en snijd in ringen. Boen de paddenstoelen schoon en snijd in parten. Voeg ook toe aan de soeppan en laat mee garen gedurende 3 tot 5 minuten. Je wilt dat je groente zacht gekookt zijn, maar nog wel een beetje bite hebben.

Voor een complete maaltijdsoep en dus extra vulling, kun je wat rijstnoedels koken of weken. Dit heeft meestal maar zeer kort nodig. Bekijk de verpakking van de noedels voor de juiste bereiding. Giet af onder de koude kraan en verdeel alvast over de soepkommen.

Draai het vuur uit. Verwijder de citroengras stengels en breng de Thaise kokos soep met kip op smaak met de vissaus, limoensap, bruine suiker en wat fijn gehakte koriander. Serveer de Tom Kha-Kai uit in ruime soepkommen.



Köfte

Voor vier personen

INGREDIENTEN

500 gram gehakt
1 ui
2 teentjes knoflook
1 ei
Peterselie
Paneermeel
Komijn
Zwarte peper
Rode peper
Zout
Boter of olie

BENODIGDHEDEN

Kom
Koekenpan
Optie: een keukenmachine

Doe het gehakt in een kom. Snij de ui, knoflook en de peterselie heel fijn. Probeer het zo klein mogelijk te maken het liefst als een papje. Mocht je over een keukenmachine beschikken gebruik dan de machine om het fijn te snijden.

Doe het mengsel met een ei samen bij het gehakt en voeg de paneermeel toe. Breng het geheel op smaak met komijn, zwarte peper, rode peper, en zout.

Roer het geheel goed door. Rol nu van het mengsel gelijkmatige balletjes. Druk de balletjes plat in je handen. Als je alles klaar hebt bak je de balletjes in boter of olie tot ze gaar zijn.

Tip:

Voor een goed resultaat is het handig dat je een goed voorverwarmde koekenpan hebt.

Kadin Budu (damesdijen)

Voor vier personen

INGREDIENTEN

500 gram gehakt
1 ui
2 teentjes knoflook
1 ei
Peterselie
Paneermeel
Komijn
Zwarte peper
Rode peper
Zout
Boter of olie

BENODIGDHEDEN

Kom
Koekenpan
Optie: een keukenmachine

Voor dit recept gebruik je voor een 500 gram gehakt ongeveer 75 gram rijst.

Doe de rijst in een pan met water, kook de rijst gaar en laat het afkoelen. Verder bereid je damesdijen als köfte, zoals in het recept hierboven aangegeven.

Voeg aan het köfte-mengsel de gekookte rijst toe. Roer het geheel door totdat het aan elkaar hecht. Net zoals bij köfte maak je gelijkmatige balletjes. Druk de balletjes zachtjes plat. Rol nu de balletjes door de paneermeel en bak deze in boter of olie.

Taskebabi

Voor vier porties

INGREDIENTEN

500 gram schaaps- of kalfspoulet
1 aubergine
1 courgette
2 kleine of 1 grote aardappel
2 puntpaprika's
1 grote ui
2 teentjes knoflook
Peterselie
Zwarte peper
Rode peper
Zout olie
Braadzak

BENODIGDHEDEN

Kom
Braadzak

Verwarm de oven voor op 170 graden. Doe de poulet in een grote kom. Snij alle groenten behalve de ui in kleine blokjes. Voeg deze toe aan de poulet in de kom.

Snij de ui in de lengte door en daar maak hier hele dunne schijfjes van. Doe de ui ook in de kom. Breng het geheel op smaak met zout en zwarte en rode peper.

Voeg nu een grote scheut olie toe en roer het geheel door. Doe alles in de braadzak en sluit de zak goed af. Laat het ongeveer 35 á 40 minuten sudderen in de oven.

Marokkaanse Harira soep

Voor vier porties

INGREDIENTEN

300 gram lamslappen
1 ui
1 blikje tomatenpuree
1 enveloppe saffraan
1 theelepel gember
1 theelepel poëmen
1 eetlepel karwij
1 theelepel peper
1 theelepel paprikapoeder
blik gepelde tomaten
2 vleesbouillon tabletten
1 bos koriander
1 bos peterselie
1 bos selderie
250 gram kikkererwten
3 a 4 eetlepels olie
maïzena om te binden

BENODIGDHEDEN

Een schaal of kom en een staafmixer

Begin 1 dag van te voren met het in water weken en pellen van de kikkererwten

Snij de lamslappen in blokjes of haal de lamslappen voorgesneden. Verhit de olie in de soeppan en bak het vlees rondom bruin.

Voeg de bouillontabletten, kikkererwten en 2 liter water toe. Laat het geheel 10 minuten sudderen. Pureer de ui, koriander, peterselie en selderie met een staafmixer. Voeg deze toe in de pan. Vervolgens voeg je de kruiden en de tomatenpuree toe.

Meng de maïzena met koud water en voeg dit toe. Laat het geheel 15 minuten koken onder af en toe doorroeren koken.



Bulgurpilavi

Voor vier porties

INGREDIENTEN

1 bakje bulgur
2 kleine tomaten of 1 grote
2 of 3 pepers (niet de scherpe)
of een paprika
klontje boter
zwarte peper
rode peper
zout

BENODIGDHEDEN

Steelpan
Koekenpan

Snij de tomaten en pepers in kleine stukjes. Smelt vervolgens de boter in de pan.

Voeg hier de gesneden tomaten en pepers aan toe. Bak dit enkele minuten en roer dit af en toe goed door. Doe de bulgur in de pan en voeg hier gelijk water aan toe. Je voegt 1,5 keer zoveel water toe als bulgur.

Breng het op smaak met zwarte en rode pepers en zout. Laat het geheel koken op hoog vuur totdat het pruttelt. Zet de pan dan op een klein pitje en het vuur laag. Laat het zo ongeveer 20 minuten verder koken. Doe het gas daarna uit en roer het geheel even om.

Feta dip

Voor één portie

INGREDIENTEN

1 blok feta van 150 gram
100 gram zuivelspread
1 citroen
Halve bos basilicum
Bieslook
Griekse olijfolie
Peper en zout

BENODIGDHEDEN

Keukenmachine of
een staafmixer
kom om in te serveren

Brokkel de feta in kruimels en doe deze in een schaal. Voeg de helft van de zuivelspread met de helft van de feta in de keukenmachine. Voeg hier een scheut griekse olijfolie en de sap van een halve citroen toe.

Mix het tot het een glad geheel is, een beetje structuur is niet erg! Het kan zijn dat de keukenmachine het geheel niet in één keer goed mee pakt, voeg dan wat extra griekse olijfolie toe. Schep de mix in de kom.

Voeg nu de overige helft van de feta en de zuivelspread in de keukenmachine met olijfolie en nog een beetje citroensap naar smaak. Vervolgens voeg je hier de basilicum aan toe. Als de inhoud van de keukenmachine glad is voeg je het toe aan de kom. Meng het eerste en het tweede deel van de mix met elkaar. Snijd de bieslook fijn en meng dit er doorheen. Laat het een uur opstijven. Lekker met pita crackers!

Mekitsi

Voor één portie

INGREDIENTEN

250 ml yoghurt
1 theelepel bicarbonat
1 theelepel zout
1 ei
150 g Feta
ongeveer 600 g bloem

BENODIGDHEDEN

Kom
Diepe pan

Er zijn verschillende recepten voor Mekitsi, ze kunnen ook anders gevormd worden of anders genoemd worden. Doe de yoghurt in een kom, voeg de bicarbonat aan de yoghurt toe. Voeg daarna het ei, het zout en de fijn gemaakte Feta toe. Meng dit goed door elkaar. Voeg beetje bij beetje de bloem toe tot er een zacht deeg ontstaat. Bak de Mekitsi in zonnebloemolie. (De zonnebloemolie moet niet te heet zijn.)

Verhit meer olie in een koekenpan, scheur een balletje af met geoliede handen en maak het plat. Bak ze tot ze een gouden korst krijgen aan beide kanten.

Ik herinner me altijd mijn oma, als ik dit recept klaarmaak. In mijn jeugd maakte zij vaak Mekitsi. Ze stond vroeg op, kneedde het deeg en toen ze ze begon te bakken werden we hongerig wakker, want de geur was overal in het huis. - Aylin Kamberova

Crème brûlée

Voor vier personen

INGREDIENTEN

2 dl melk
4 dl slagroom
6 eidooiers
1 vanillestokje
90 gram suiker
wat basterdsuiker.

BENODIGDHEDEN

Kom
Aardenwerk bakjes
Crème Brûlée brander

Begin een dag van tevoren zodat de smaak kan intrekken. Snij het vanillestokje doormidden en schraap het vanillemerg eruit. Breng de melk met suiker, de vanillemerg en de gehalveerde vanillestokjes aan de kook. Doe ondertussen de slagroom en de eidooiers in een hoge kom en roer deze goed door elkaar. Als de melk kookt voeg je dit met de overige ingrediënten aan het slagroom/eidooiermengsel toe. Goed doorroeren en afkoelen. Zet in koelkast weg.

Bereiding op de dag zelf: verwarm de oven voor op 95 graden. Schep het mengsel in vier platte aardenwerken bakjes (ramekins) en zet deze gedurende 50 minuten in de oven. De crème brûlée is gaar als de bovenkant gestold is maar als je het schudt lijkt het drilpudding. Zet de bakjes twee uur in de koelkast om af te koelen. Strooi er voor het serveren rietsuiker over de bakjes (heel dun laagje) en brand de suiker tot deze laag gekaramelliseerd is. Doe dit niet te lang anders wordt het gerecht te warm. De onderkant van de crème brûlée moet namelijk koel blijven.



de Bibliotheek



Deventer