



Kookavond 26 januari 2018

## Aperitief

### Marokkaanse mojito.



### Ingrediënten

losse zwarte thee	8EL	vers citroensap	10 EL
kardemompeulen, gekneusd	22 gram	witte rum	600 ml
rietsuiker	12 EL	donkere rum	8 EL
bosje verse munt	4 stuks	rozenwater	6TL
vers limoensap	10 EL	ijs	
		sputwater	

### Bereiding

Plaats de losse zwarte thee en de kardemompeulen in een theepot en overgiet met 200 ml kokend water. Laat de thee 15 minuten trekken. Verwijder de thee en de peulen en laat afkoelen.

Kneus 3/4de van de verse munt samen met de suiker. Voeg het limoen- en citroensap toe zodat de suiker oplost.

Voeg de thee bij het muntmengsel, meng en giet door een vergiet. Voeg de witte en bruine rum toe, evenals het rozenwater. Vul vier glazen met ijs en de resterende verse muntblaadjes. Verdeel de cocktail over de vier glazen en vul aan met spuitwater.

# Aperitiefhapje

## Bladerdeeghapjes met kruidige kip



### Ingrediënten

vellen bladerdeeg	10	sesamzaadjes	4 TL
vellenkippengehakt	1 kg	Snufje peper en zout	
ras el hanout kruiden	4 TL	Paar takjes verse peterselie	
3 eetlepels paneermeel	12 EL	bakpapier	
ei	4		

### Bereiding

Verwarm de oven op 200 graden. Laat de vellen bladerdeeg ontdooien. Meng het kipgehakt met ongeveer de helft van het losgeklopte ei, paneermeel, peper, zout en ras el hanout kruiden. Hak de peterselie fijn en meng ook door het gehakt. Is het nog erg nat dan voeg je nog wat extra paneermeel toe. Snijd de vellen bladerdeeg in tweeën.

Maak kleine worstjes van het gehakt en leg deze op korte kant van het bladerdeeg en rol ze op. Druk de naden goed aan. Leg ze met de naden naar beneden op de bakplaat. Bestrijk met de rest van het ei en bestrooi met wat sesam. Bak ze in ca. 25 min goudbruin en gaar van binnen. Lekker met een pittige saus of yoghurt dip.

## Voorgerecht

### Kikkerbilletjes of liever gezegd 'Kikkerbillekes' in look.

#### Ingrediënten

1. 1 kg diepgevroren kikkerbilletjes, laten ontdooien en goed droogdeppen
2. 200gr gezouten melkerijboter
3. bloem
4. peper en zout
5. 5 teentjes look, gepeld en geperst
6. fijn gesnipperde peterselie
7. alpro soya boter om te bakken
8. 4 sjalotjes fijngesnipperd



#### Bereiding

1. Laat de kikkerbilletjes ontdooien en dep ze goed droog.
2. Doe in een plastic zakje de bloem
3. Kruid de billetjes met peper en zout en doe ze in de zak met bloem. Goed hutselen en met een tang haal je ze er terug uit.
4. Laat de boter in de pan bruinen en bak hierin de billetjes goed bruin aan. Keer ze en bak de andere zijde. Zo doe je alle kikkerbilletjes.
5. Ondertussen doe je wat goeie boter in een pannetje en laat daarin de sjalotjes en de look garen. Voeg daarna de ganse hoeveelheid boter erbij en de peterselie.
6. Serveer de kikkerbilletjes op een voorverwarmd bord en doe er de look-peterselieboter over;
7. Lekker met bruin stokbrood.



De kikkerbilletjes goed droog deppen.



Bebloemen in plastic zak, héél handig.

# Hoofdgerecht

## Couscous 'Comme vous voulez'

### Ingrediënten (10 personen)

1,2 kg lamsstoofvlees	2 teentjes knoflook
1 kg merguez	1 kg couscous
500 gr vruchtvlies van pompoen	400 gr kikkererwten
4 grote wortelen	280 gr tomatenpuree
3 stengels groen selder	1 dl + 4 eetlepels zonnebloemolie
1 spitskool	1 dl olijfolie
1 courgette	1 eetl. Paprikapoeder
6 groene punt paprika's	1 capsule saffraan
1 rode peper	1 koffielepel zwarte peperZout
2 grote uien	

### Voorbereiding

- Snij de pompoen, de uien en knoflook in grove stukken
- Snij de spitskool in 4 en verwijder de harde kern
- Snij elke wortel in de lengte middendoor en dan in 3 stukken
- Snij de courgette in de lengte middendoor en dan in 3 stukken

### Bereiding

1. Doe het lamsvlees in een grote kookpot en overgiet met 1 dl zonnebloemolie en de olijfolie. Bak 5 min. op hoog vuur.
2. Voeg de uien en het knoflook toe samen met de zwarte peper, het paprikapoeder en de saffraan. Roerbak 5 min. en laat nog 15 min. garen op hoog vuur.
3. Voeg de tomaten puree toe en laat enkele min. bakken op een hoog vuur. Giet er 2 L water bij en laat 1u15 garen.
4. Voeg na 30 min. de spitskool toe. Voeg na 45 min. de wortel en na 1 uur de courgette toe.
5. Voeg de selderstengels en pompoen na 1u15 toe. Verwijder de selder na 5 min.
6. Doe intussen de couscous in een kom en obergiet met kokend water. Dek af en laat 10 min. zwellen. Roer los met een vork.
7. Spoel de kikkererwten onder koud water en laat uitlekken.



8. Schil en Snij de groene paprika's door in de lengte en verwijder de pitten.
9. Verhit 4 eetl. Zonnebloemolie in een pan en bak de paprika's aan elke kant. Haal ze uit de pan bestrooi ze met grof zout en zet aan de kant.
10. Bak de merguez aan alle kanten goudbruin en gaar ze in dezelfde pan.

## Dessert

### Gaatjespannenkoeken – Baghrirs

Vorbereiding 20 minuten  
Rusttijd 1 uur 30 minuten  
Baktijd 30 minuten

#### Ingrediënten

200 g bloem  
200 g griesmeel  
½ tl zout  
1 el verse gist  
½ tl bakpoeder  
750 ml lauwwarm water

#### Bereiding

Meng in een aardewerken schaal de bloem, het griesmeel en het zout.  
Leng aan met water tot een dik beslag ontstaat.

Los de verse gist en het bakpoeder op in een bodempje lauwwarm water.  
Roer het gistpapje door het beslag.  
Dek af en laat een uur tot anderhalf uur rusten.

Verhit een koekenpan en giet hierin een lepel van het beslag.  
Tijdens het bakken ontstaan er kleine gaatjes in de baghrir.  
Maak het pannenkoekje los en houd het warm tussen twee borden.  
Herhaal dit tot al het beslag op is.  
Dien op naar smaak: naturel, warm of koud,  
Lauwwarm met boter en honing.