



4 GANGEN INTERNATIONAAL MENU JUNI 2018

Meze

*Een proeverij van gerechten uit de Ottomaanse keuken
Geselecteerd uit Griekenland, Turkije en Libanon*

Ramazan pidesi

Baba Ganoush

Humus

Tzatziki yoghurt

Tirokafteri

Sarma (gevulde wijnbladeren)

Kilis sis, Hamsi en Salsa

Kotelétesarniouskáras

Kadayif, Pecannoten ijs
Kikkererwten merengue

Menusamenstelling: Henri van Dun

Meze oftewel proeverij is een verzameling van warme en koude (voor)gerechten, die vaak in de plaats komen van een complete maaltijd. Soms is dit voor een speciale aangelegenheid zoals een feest. Maar meze kunnen ook eenvoudig uit een schaalpje olijven, gezouten amandelen, ansjovis of blokjes fetakaas bestaan.

Deze van oorsprong Ottomaanse maaltijd heeft zich verder ontwikkeld onder meer in de Griekse, de Libanese en Turkse Keuken.

De bewerkelijkste vorm zijn de Libanese meze. Deze gerechtjes kunnen zich vaak al snel uitbreiden tot een buffet. In de Turkse cultuur verschijnen talloze kleine schoteltjes met verschillende gerechten, de fles Raki, de nationale anijsdrank, en natuurlijk het onmisbare verse brood. In restaurants in Cyprus wordt op het hoogtepunt aan het eind vaak het meest spectaculaire gerecht geserveerd waarna de maaltijd wordt afgesloten met zoete gerechten.

Kenmerkend is dat er telkens schaalpjes worden bijgeplaatst zodat je niet spreekt van een menu in gangen. Schaalpjes worden pas weggehaald als ze leeg zijn. De opbouw is vaak van koud naar warm.

De gerechten zijn zo gekozen dat ze in 3 fasen kunnen worden geserveerd zodat er naast de kookinspiratie ook samen kan worden genoten van de bereide gerechten.

Per fase kan er een schoon bord worden gebruikt. Het is handig om op tafel houders met bestek te plaatsen.

Ramazan pidesi


Plat Turks brood voor 11 personen

Uitvoering: 1 persoon
Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳
Uitserveren: 20.30uur
Apparatuur: Deegmachine, oven 220°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Brood</u></p> <p>600 gram bloem 3,7 deciliter lauw water 14 gr droge gist 9 gram zuurdesem 6 gram kristalsuiker 11 gr zout 2 eetlepels olijfolie</p> <p><u>Bewerking voor het bakken</u></p> <p>15 ml water 1 ei 7 gr zout 1 eetlepel zwarte kummel voor een brood en voor het andere brood sesamkorrels</p>	<p><u>Let op: meteen starten bij binnenkomst</u></p> <p>Controleer of de warmhoudkast aanstaat. Zeef de bloem in een grote kom. Voeg de beide gisten, de suiker en 1/3 van het water toe. Begin met kneden met behulp van de deegmachine. Zodra het deeg te droog wordt telkens wat van het resterende water, het zout en de olie toevoegen. Het deeg is gereed als het veerkrachtig is. Vet een kom in en laat het deeg hierin, afgedekt met een doek of folie, 60-70 minuten rijzen <u>op</u> de warmhoudkast. Na de rusttijd druk je het gerezen deeg eerst goed in voordat je het, op een met bloem bestoven werkblad, nog eens 10 minuten stevig doorkneedt. Maak 3 deeglappen van 5 cm dikte. Leg het uitgerolde brood op een met bloem bestoven bakblik en zet het weg in de warmhoudkast voor de tweede rijs van 20-25 minuten.</p> <p>Warm in de tussentijd de oven voor op 220°C. Na de rijstijd trek je met een achterkant van een mes een ruitpatroon in de bovenkant van het brood. Meng in een kommetje het ei met het water en wat zout en strijk dat met een kwastje of de achterkant van een lepel over de ingekerfde ruiten. Bestrooi een brood met zwarte kummel en de andere 2 met sesam. Bak het Turkse platte brood gaar in 12-15 minuten.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie</p>	<p>Serveer het brood in schaaltes, deels met sesam en deels met kummel. Snijd het in repen van ca 1,5 cm breed. Laat eventueel het derde brood nog even liggen zodat er gedurende de maaltijd kan worden aangevuld.</p>

Baba Ganoush en Hummus

Auberginesalade en Hummus voor 11 personen

Uitvoering: 2 personen
Moeilijkheidsgraad: 
Uitserveren: 15.00 uur
Apparatuur: oven/grill 190°C,

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Auberginesalade</u></p> <p>2 grote aubergines 3 knoflooktenen sap van een citroen 40 ml olijfolie 1,5 eetlepels peterselie 1,5 eetlepels munt zest van een citroen</p> <p>zout zwarte peper</p>	<p>Stel de oven in op 190°C.</p> <p>Prik de aubergines met een vork rondom zodat het vocht uit de aubergine weg kan. Bekleed de bakplaat met aluminium folie om te voorkomen dat de vrijkomende sappen inbranden op de plaat. Plaats de ingeprikte aubergines in de oven gedurende ongeveer een uur. Draai de aubergines om de 20 minuten zodanig dat het vel wordt geblakerd en loslaat. Laat ze wat afkoelen zodat je met de handen de nog warme aubergines kunt pellen. Laat het vruchtvlees goed uitlekken in een vergiet zodanig dat zoveel mogelijk vocht is verdwenen.</p> <p>Pof de knoflook mee met de aubergine. Vermeng daarna het uitgelekte auberginevlees met de knoflook, een deel van de zest, en de olijfolie. Voeg citroensap, zout en peper bij naar smaak (suggestie een halve theelepel zout). Roer het mengsel goed door zodat de aubergine goed wordt gemarineerd.</p> <p>Laat de aubergine ongeveer een half uur marinieren. Hak de peterselie fijn. Hak de munt. Meng driekwart van de peterselie en de munt vlak voor het uitserveren.</p>
<p><u>Hummus</u></p> <p>400 gram kikkererwten (uit een glas) 1 dl tahin 1 teen knoflook een scheut olijfolie harissa 1 dl water 1 theelepel cayennepeper citraensap</p>	<p>Let op: Laat de kikkererwten uitlekken en vang het sap op. Dit is ten behoeve van een van de nagerechten.</p> <p>Pureer de kikkererwten met 2/3 van de tahin, het citroensap, de knoflook en wat zout in de keukenmachine, laat de machine geruime tijd draaien tot een consistent mengsel. Pureer de peterselie met het water in de blender tot een groen sap. Voeg tijdens het draaien van de humus telkens wat peterseliewater toe tot de humus heel smeug is. Breng verder op smaak met de rest van de tahin, een beetje harissa en evt. citroensap en/of zout.</p>
<p><u>Eindbewerking en presentatie</u></p>	<p>Serveer in enkele schaaltes die voor eenieder toegankelijk op de tafel kunnen worden geplaatst.</p> <p>Besprenkel de humus met olijfolie en wat cayennepeper. Bestrooi met wat fijngehakte peterselie.</p> <p>Garneer de aubergine met de resterende munt en de peterselie.</p>

Cacik (Tzaziki) en Tirokafteri


Diverse dips voor 11 personen

Uitvoering: 2 personen
Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴
Uitserveren: 15.00 uur
Apparatuur: Salamandergrill

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Cacik (Tzaziki in Grieks)</u></p> <p>700 ml Turkse yoghurt (echt dikke yoghurt met minimaal 10% vet) 1 komkommer (niet te groot) 1 grote teen knoflook 1/2 eetlepel dille (gedroogd) 1/2 eetlepel munt een scheutje sap van een citroen scheutje olijfolie flink wat gemalen zwarte peper Snufje zout</p>	<p>Rasp de komkommer boven een zeef. Bestrooi de geraspte komkommer met wat zout. Laat de komkommer goed uitlekken. Druk het vocht zoveel mogelijk eruit. Doe de Turkse yoghurt in een kom. Voeg de uitgelekte komkommer toe. Pers de knoflooktenen en voeg dit toe aan de yoghurt. Hak de munt. Voeg de olijfolie, de dille, de gemalen peper en de gehakte munt toe. Meng alles goed. Voeg als laatste het sap van de citroen toe naar smaak. Zet in de koelkast tot het moment van serveren.</p>
<p><u>Tirokafteri</u></p> <p>2 rode paprika's 200 gram feta 60 ml Turkse yoghurt 2 tl citroensap 2 tl oregano ½ tl rode chilipeper 20 ml olijfolie peper zout</p>	<p>Snijd de paprika's in vieren, verwijder de zaadlijsten en leg de paprika's onder de salamandergrill. Doe de geroosterde stukken in een plastic zak. Sluit deze af en laat afkoelen. Nadat de paprika is afgekoeld kun je de paprika gemakkelijk pellen. Doe de feta, de geroosterde paprika's, de turkse yoghurt, chilipeper, citroensap, olijfolie, oregano, peper en zout in een blender of keukenmachine. Zet het mengsel in de koeling tot 30 minuten voor het serveren.</p>
<p><u>Eindbewerking en presentatie</u></p>	<p>Verdeel drie/vierde van de Cacik (tzaziki in Grieks) en de tirokafteri over meerdere schaaltes en druppel wat olijfolie op de Cacik. Bewaar een vierde van de tzaziki voor de Kotelétesarniouskáras.</p> <p>Serveer de Cacik, de tirokafteri tegelijkertijd met de baba ganoush en het brood.</p>

Sarma

Gevulde wijnbladeren voor 11 personen

Uitvoering: 1 persoon
Moeilijkheidsgraad: 
Uitserveren: 15.00 uur
Apparatuur: oven 180°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Sarma</u></p> <p>200 gr half om half gehakt (vet) 1 <u>kleine</u> rode ui 1 rijpe rode tomaat 1 teen knoflook 35 gr grofkorrelige bulgur 35 gr rondkorrelige rijst 1,5 el tomatenpuree citroensap 1 tl biber salcasi (chilipuree) 30 wijnbladeren olijfolie zout</p>	<p>Let op: Haal de wijnbladeren bij aanvang van het koken uit de koeling.</p> <p>Pers de knoflook. Snipper de rode ui. Snipper de tomaat. Was de rijst en de bulgur. Laat daarna het vocht goed weglopen.</p> <p>Meng het gehakt met de rode ui en de tomaat. Voeg daarna de ongekookte rijst en bulgur, de tomatenpuree, de chilipuree, de knoflook en een eetlepel olijfolie toe. Meng een en ander goed. Voeg sap van een kwart citroen toe. Breng op smaak met wat zout. Als het te droog wordt kan er wat water worden toegevoegd. De vulling moet wat vochtig zijn.</p> <p>Neem 26 wijnbladeren en vul ze met het mengsel. Het vouwen van de wijnbladeren is een handigheidje. Zie de instructie bij het recept. Zorg dat de vulling niet te compact is. Het beste resultaat krijg je door de vulling wat losjes op het wijnblad te leggen, dan te rollen en dicht te vouwen. Bedek de bodem van een braadpan met de overgebleven wijnbladeren en leg daarop de gevulde wijnbladeren. Overgiet de wijnbladeren met een flinke scheut olie en voeg water toe tot ze net zijn ondergedompeld. Leg de bladeren strak tegen elkaar aan en leg er vervolgens een bord op zodat ze niet gaan drijven. Kook de bladeren gaar in ca. 45 minuten op middellaag vuur.</p>
<p><u>Eindbewerking en presentatie</u></p>	<p>Serveer samen met de tzaziki en baba ganoush.</p>

Kilis sis en Hamsi

Zwaardvis Kebab en Hamsi voor 11 personen

Uitvoering: 2 personen
Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴
Uitserveren: 16.00 uur
Apparatuur:

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Marinade</u></p> <p>100 ml olijfolie 1 teen knoflook 1 sjalotje 30 ml witte wijn een halve citroen zeste van de citroen 50 gr peterselie 1 tl gedroogde tijm zout peper</p>	<p>Snijd een halve citroen in plakjes. Gebruik de andere helft voor het raspen van de zeste. Snipper het sjalotje. Hak de peterselie fijn.</p> <p>Meng de olijfolie, de geperste knoflook, het sjalotje en de witte wijn, de peterselie en de zeste tot een marinade.</p> <p>Meng de marinade goed en breng op smaak met voldoende peper en zout. Leg de citroenplakjes in de marinade.</p>
<p><u>De Zwaardvis Kebab</u></p> <p>500 gr zwaardvisfilet 2 courgettes</p>	<p>Snijd de vis in blokjes van 2,5 cm en leg deze een uur in de marinade.</p> <p>Snijd de courgette in blokjes van 2,5 cm. Blancheer de blokjes en laat afkoelen. Rijg de courgetteblokjes om en om met de gemarineerde zwaardvis aan de vleespennen. Op elke pen 3 visblokjes en 2 courgetteblokjes. Grill de spiezen onder de salamander grill gedurende 5 a 6 minuten. Draai de kebabs regelmatig om en bestrijk ze met de marinade.</p>
<p><u>Hamsi (gebakken ansjovis)</u></p> <p>800 ansjovis 120 gr grof maismeel 1 tl zout zonnebloemolie</p>	<p>Maak de hamsi schoon, haal de kopjes en graat eruit. (http://www.cucine-italiane.eu/index.php/ansjovis) of (https://www.youtube.com/watch?v=mFAWdFJ0c-M). Was de hamsi nogmaals schoon. Leg de hamsi in zeef om uit te lekken en het overtollige vocht te verwijderen.</p> <p>Leg de hamsi in een kom en zout ze.</p> <p>haal de hamsi vervolgens door een bord met maismeel</p> <p>Verhit in een pan een laagje zonnebloemolie van ca 1 cm</p> <p>Leg de hamsi met het jasje van bloem in een verhitte pan en bak de hamsi om en om tot ze goudbruin gekleurd zijn.</p>

<p><u>Tomatensalsa</u></p> <p>1 kg grote tomaten 1 mestpuntje gedroogde chilivlokken 1 oranje paprika 2 lente-uitjes 45 ml olijfolie 5 ml sushi azijn zout peper</p>	<p>Ontvel de tomaten. Hak de tomaten en paprika in kleine stukjes en meng met de chilivlokken, lente-ui, olijfolie en azijn. Breng op smaak met zout en peper.</p>
<p><u>Eindbewerking en presentatie</u></p>	<p>Serveer de kebabs, de hamsi en de salsa op twee grote schalen waarbij de salsa in het midden ligt.</p>

Kotelétesarniouskáras met tabouleh


lamskoteletjes met Tabouleh voor 11 personen

Uitvoering: 2 personen
Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴
Uitserveren: 16.00 uur
Apparatuur: Oven voorverwarmen 220°C, daarna 160°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Peterselie Tabouleh</u></p> <p>200 gr platte peterselie 30 gr verse munt 100 gr fijne bulgur 400 gr tomaten 3 lente-ui 1/2 komkommer 8 el olijfolie 2 el granaatappelmelasse citroensap gemalen zwarte peper zout</p>	<p>Doe de bulgur in een grote schaal. Halveer de tomaten en knijp ze uit boven de bulgur zodat al het vocht in de schaal komt.</p> <p>Snijd daarna het vruchtvlees van de tomaten fijn en doe de stukjes in een andere grote kom. Giet nog een klein scheutje kokend water over de bulgur zodat het net onder staat en laat 18 minuten afgedekt staan.</p> <p>Snijd de peterselie en munt fijn. Niet hakken waardoor het te fijn wordt, maar echt snijden.</p> <p>Voeg de peterselie en de munt toe aan de stukjes tomaat.</p> <p>Snijd de lente ui in flinterdunne plakjes. Halveer de komkommer en schraap de zaadjes eruit met een lepel. Snijd de halve komkommer daarna in kleine blokjes. Zowel de lente ui als komkommer gaan in de schaal.</p> <p>Maak een dressing van de olijfolie, granaatappelmelasse, citroensap van een kwart citroen, zwarte peper en zout. Schep de bulgur om met 2 eetlepels olijfolie en meng daarna met de kruiden en groenten, samen met de dressing. Meng alles goed door elkaar en proef. Voeg eventueel nog extra olijfolie, citroensap of peper en zout toe.</p>
<p><u>Kotelétesarniouskáras</u></p> <p>2 lamsracks met in totaal 11 of 12 koteletjes 1 citroen om in partjes te verdelen sap van citroen en wat citroen zeste 50 ml olijfolie 4 takjes rozemarijn 2 tl gedroogde oregano 2 teentjes knoflook zout en peper</p>	<p>Dep de lamsracks droog. Eventueel op de vetlaag een paar maal insnijden.</p> <p>Vermeng de olie, de knoflook, oregano en citroensap. Smeer de lamsracks met een deel van de saus insmeren en zout en peper erover strooien. Zet in de koeling. Haal de lamsrack een half uur voor de bereiding uit de koeling zodat het vlees op temperatuur kan komen.</p> <p>Leg de lamsrack met de vleeskant naar beneden en bak het vlees op hoog vuur bruin in 2 tot 3 minuten. Draai de lamsrack om en aroseer (met vocht overgieten). Bak het lamsrack verder op laag vuur in 6 a 7 minuten.</p> <p>Gedurende het bakken de koteletten geregeld met de rest van de oliesaus bestrijken. Snijd de lamsrack in 11 koteletjes. Citroen in 11 partjes verdelen en bij elk koteletje een citroenpartje serveren.</p>
<p><u>Eindbewerking en presentatie</u></p>	<p>Serveer de tabouleh met het koteletje op het bord en strooi er nog wat granaatappelpitjes over. Leg het koteletje ernaast.</p>

Kadayif en merengue met pecanotenijs

Een keur aan ottomaanse nagerechten voor 11 personen

Uitvoering: 2 personen
Moeilijkheidsgraad: 
Uitserveren: 16.30 uur
Apparatuur: Ijsmachine, bakblik, keukenmachine
Oven: 175°C in een oven zonder hete luchtventilatie

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Merengue</u></p> <p>100 gr vocht uit de glazen pot van de kikkererwten uit de eerste gang 125 gr poedersuiker merg uit een vanillestokje</p>	<p>Verwarm de oven voor op 100 graden. (geen hetelucht) Gebruik het vocht van de kikkererwten uit de glazen pot. Passeer het vocht door een zeef voordat je gaat kloppen. Klop het kikkererwtenvocht met een mixer ongeveer 10-12 minuten. Voeg dan al kloppend de suiker en de vanille langzaam in porties toe en blijf kloppen tot een dik glanzend schuim. Spatel hoopjes op met bakpapier beklede bakplaten of spuit ze erop met een spuitzak. Spuit het niet te dik. Bak de meringues in 1,5 uur droog. Draai de oven uit en laat ze er nog even verder drogen totdat ze kunnen worden geserveerd.</p>
<p><u>Pecannotenijs</u></p> <p>150 gram pecannoten 50 ml ahornsirop 150g lichtbruine basterdsuiker 6 eierdooiers 300 ml volle melk 300 ml extra dikke room (vetgehalte 50%) 2 vanillestokjes</p>	<p>Hak de pecannoten fijn. Bak de pecannoten op middelmatig vuur tot ze lichtbruin zijn, voortdurend roeren. Zet apart. Snijd de vanillestokjes open en schraap deze uit. Klop de eierdooiers met de basterdsuiker tot een romig geheel. Voeg de melk, de room en het schraapsel van de vanillestokjes samen en kook dit mengsel. Haal het mengsel van het vuur en laat het iets afkoelen. Giet het warme mengsel onder voortdurend kloppen bij de romig geklopte eierdooiers. Giet het mengsel weer terug en verwarm het zacht tot het dikker (een soort vla) wordt. Let op: niet warmer dan 85°C. Voeg de pecannoten en de ahornsirop toe en laat het mengsel afkoelen. Schenk het afgekoelde mengsel in de ijsmachine en draai het ijs ongeveer een uur voordat het ijs moet worden uitgeserveerd. Zodra het ijs gereed is, het ijs uit de machine halen. Maak met de middelgrote of grote ijsbolknijper ijsbollen en zet die op een metalen schaal in de vriezer zetten tot het moment van serveren. Let op: Laat het niet lang in de vriezer staan anders wordt het ijs te hard.</p>

<p><u>Siroop</u></p> <p>150 ml water 225 gr suiker een halve citroen</p>	<p>Begin met het maken van de siroop voordat het deeg wordt klaargemaakt. Schil de citroen (zonder het wit) en snij dat klein. Pers de citroen uit. Verhit het water en de suiker onder voortdurend roeren. Verwijder het witte schuim dat zich vormt op het oppervlak. Voeg het citroensap en de citroenschil toe zodra het kookt. Laat drie minuten doorkoken op laag vuur. Blijf roeren. Laat afkoelen en verwijder daarna de citroenschil. Verdeel de siroop in twee gelijke delen.</p>
<p><u>Boter</u></p> <p>150 gr boter</p>	<p>Smelt de boter. Zonodig weer even verwarmen voor gebruik bij de Kadayif.</p>
<p><u>Kadayif</u></p> <p>250 g kadayif (turks deeg) 125 g pistachenoten Vierkante bakblik 20 * 20 cm</p>	<p>Rooster de pistachenoten eerst. Maal de noten in het bakje met de staafmixer. Bedeck de bodem van et bakblik met bakpapier, inclusief een strook voor de opstaande randen</p> <p>Trek de kadayif uit elkaar op werkplek. Doe de helft gelijkmatig in het bakblik en giet er gesmolten boter over totdat alle draden goed beboterd zijn. Bestrooi met twee derden van de gemalen nootjes. Verdeel de rest van het uit elkaar getrokken deeg gelijkmatig over de walnoten in de bakvorm en beboter de draden goed. Bak de kadayif ongeveer 25 - 30 minuten of tot het deeg goudbruin wordt. Haal de bakvorm uit de oven en giet er de siroop overheen en daarna de resterende nootjes. Laat iets afkoelen. Snijd de kadayif in 16 vierkante stukjes (afwijkend van de vorm van de Baklava).</p>
<p><u>Eindbewerking en presentatie</u></p>	<p>Serveer op een bordje een bolletje ijs samen met de kadayif en de merengue. Het zijn drie componenten die met enige creativiteit mooi kunnen worden geserveerd.</p>

Wijnen Juni 2018