

Tortilla's met kip en noten (Mexico)

Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 30 – 60 minuten

Ingrediënten:

- 1 Granny Smith
- 1 zakje walnoten
- 4 grote bladeren ijsbergsla
- 6 eetlepels olijfmayonaise
- 1 theelepel mosterd
- zout, peper
- 4 tortilla's
- 8 plakjes gebraden kipfilet

Keukenmateriaal:

- snijplank
- rasp
- aardappelmesje
- mengkom

Bereiding:

- 1 Was de appel. Verwijder het klokhuis en rasp de appel grof.
- 2 Hak de walnoten fijn.
- 3 Was de sla en snij hem in reepjes.
- 4 Meng de geraspte appel met de walnoten, de mayonaise en de mosterd.
Breng het mengsel op smaak met peper en zout.
- 5 Spreid de tortilla's uit en besmeer ze met het mayonaisemengsel.
- 6 Leg op elke tortilla 2 plakjes kipfilet en verdeel de sla over de 4 tortilla's.
- 7 Rol de tortilla's stevig op. Snij ze in stukjes en verdeel ze over 4 borden. Smakelijk!

Baklava met pistache en honing (Griekenland/Turkije)

Aantal personen: 6

Bereidingstijd: meer dan 1 uur

Ingrediënten voor de baklava's:

- 16 vellen filodeeg
- 175 g gesmolten boter
- 100 g pistachenoten (gehakt + 20 g extra)
- 200 g walnoten (gehakt)
- $\frac{1}{2}$ kl kaneel
- 50 g suiker

Ingrediënten voor de honingsiroop:

- 300 g suiker
- 100 g honing
- 3 stukjes citroenschil
- $\frac{1}{2}$ citroen (alleen het sap)
- 2 el oranjebloesemwater

Keukenmateriaal:

- bakvorm (20 x 30 cm)
- groot keukenmes
- aardappelmesje
- mengkom

Bereiding:

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C en vet een bakvorm (20 x 30 cm) in met gesmolten boter. Leg er vellen filodeeg in en bestrijk met de gesmolten boter. Leg daar weer 2 vellen op en bestrijk met boter; herhaal tot je 8 vellen filodeeg in de bakvorm hebt.
- 2 Meng de gehakte walnoten met de pistaches, de kaneel en de suiker. Verdeel dit mengsel over het filodeeg en druk goed aan. Bedek met de overige vellen filodeeg, en breng telkens een laagje boter aan tussen twee vellen filodeeg.
- 3 Snij het deeg in 12 stukken van 4 x 3 cm. Lepel de resterende boter over het deeg en bak 45 minuten in de oven.
- 4 Breng intussen de suiker aan de kook met de honing, 200 ml water en de reepjes citroenschil. Zet het vuur zachter en laat in 10 à 14 minuten inkoken tot stroopdikte. Haal van het vuur en roer er het citroensap en het oranjebloesemwater door. Laat afkoelen.
- 5 Giet de siroop over de baklava zodra je het gebak uit de oven haalt. Laat helemaal afkoelen en strooi er de rest van de pistaches over.

Indische groenteschotel: 'sajoer lodeh' (India)

Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 30 minuten

Ingrediënten:

- 25 ongezouten cashewnoten
- 1 kleine ui
- 3 tenen knoflook
- 2 el rode pepers
- 3 el zonnebloemolie
- 500 g spitskool
- 1 tl kurkuma (*koenjit*)
- 1 tl gemalen koriander (*ketoembar*)
- 225 g bamboescheuten in blik
- 400 ml kokosmelk
- 250 g verse sperziebonen
- 375 g tofu naturel

Keukenmateriaal:

- vijzel
- aardappelmesje
- hittebestendige pan

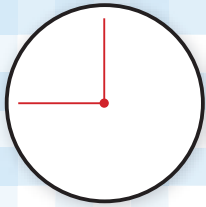
Bereiding:

- 1 Stamp of maal de noten fijn. Snipper de ui, hak de knoflook fijn en snijd de rode peper in ringetjes. Verhit de olie en fruit hierin de ui, de knoflook, de helft van de peper en de gemalen noten op laag vuur.
- 2 Snijd de spitskool. Strooi de koenjit en de ketoembar erover, roer de spitskool en de bamboescheuten erdoor en schenk de kokosmelk erbij. Breng het geheel aan de kook en laat 20 minuten sudderen.
- 3 Maak de sperziebonen schoon en voeg die toe na 10 minuten. Snijd de tofu in kleine blokjes. Kook die de laatste 5 minuten mee. Strooi voor het opdienen de rest van de rode pepers over de sajoer. Lekker als onderdeel van een rijsttafel of gewoon met witte rijst.

Tip:

Je kunt ook kemirienoten, petehbonen (soort peulvrucht) en tempeh (koek van sojabonen) gebruiken.

Recept voor: _____



_____ min.

Materialen:

Ingrediënten:



