

Turks menu

2 personen

De Turkse keuken is een internationaal gewaardeerde keuken met een lange traditie. De variatie van het eten in Anatolië komt voort uit de talloze invasies van vreemde volkeren, die een spoor van kookstijlen hebben achtergelaten in het gebied. Een andere reden voor de diversiteit van de Turkse keuken is dat, op hun weg uit Centraal-Azië, de Oghuz-Turken in hun rijken zoals het Ottomaanse en Seltsjoekse Rijk, de bevolking van Iran, Irak, Egypte en de Balkan integreerde en hun kookkunst overnam.+

Turkse filodeeghapjes met witte kaas

Voorgerecht



35 + 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g verse spinazie
- 100 g witte kaasblokjes
- 7 g verse koriander (½ zakje)
- mespuntje cayennepeper
- 50 g ongezouten roomboter
- 3 vellen diepvries filodeeg
- 1 middelgroot ei
- ½ el sesamzaad
- ½ el paprikapoeder

Materiaal: keukenmachine, bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 175°C.
2. Dompel de spinazie kort in kokend water met zout en laat goed uitlekken.
3. Maal de kaasblokjes en koriander in de keukenmachine grof.
4. Maal ook de spinazie in de keukenmachine grof.
5. Voeg cayennepeper en zout naar smaak toe.
6. Smelt (in de magnetron) de boter en strijk met een kwastje op de filodeeg-vellen.
7. Maak een stapeltje van de 3 vellen.
8. Snijd deze eenmaal doormidden.
9. Bekleed de bakplaat met het bakpapier en leg de stapel deegvellen hierop.
10. Verdeel de spinazie gelijkmatig erover en strooi het kaasmengsel erover.
11. Dek af met de tweede stapel deegvellen.
12. Klop het ei los.
13. Bestrijk de bovenkant van het filodeeg met ei en bestrooi met sesamzaad en paprikapoeder.
14. Snijd het deeg met een scherp mes in vierkantjes van 6 bij 6 cm.
15. Schuif de bakplaat in midden van de oven en bak de deeghapjes in 25 minuten goudbruin en gaar.



Turkse linzensoep

Tussengerecht



30 + 55 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 90 g gedroogde blonde linzen
- ½ gedroogde chilipeper
- ½ ui
- ½ teen knoflook
- 2 tomaten
- 1 el olijfolie
- 1 tl milde paprikapoeder
- 500 ml water
- 1 vleesbouillontablet
- 2 takjes verse peterselie
- 2 takjes verse munt



ZO MAAK JE HET:

1. Was de linzen en laat uitlekken.
2. Verkruiemel het pepertje.
3. Snipper de ui en knoflook.
4. Breng water aan de kook.
5. Kerf de tomaat aan de onderkant kruislings in.
6. Dompel ze kort onder in het kokende water.
7. Neem ze eruit en dompel ze onder in een bakje koud water.
8. Haal daarna het velletje eraf met een mesje of met de hand.
9. Verhit de olie in een ruime (soep)pan en fruit de ui en knoflook zacht.
10. Voeg de stukjes tomaat, paprikapoeder en het pepertje toe en laat het geheel nog ca. 1 minuut bakken.
11. Voeg het water en het tablet toe en meng de linzen erdoor.
12. Breng het geheel aan de kook en laat de tabletten oplossen.
13. Zodra de soep kookt, draai het vuur lager en laat ca. 55 minuten zacht sudderen tot de linzen zacht zijn.
14. Hak de peterselie en munt fijn.
15. Breng de soep op smaak met peper en zout.
16. Bestrooi met de peterselie en munt.

Turkse köfte met couscous

Hoofdgerecht



15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g rundergehakt
- ½ pakje gehaktkruiden Turkse sis köfte (86 g)
- 75 g couscous
- 4 gedroogde abrikozen zonder pit
- 2 tomaten
- ½ komkommer
- 2 el extra vierge olijfolie
- 100 g Turkse yoghurt

Materiaal: lange satéprikkers, grillpan



ZO MAAK JE HET:

1. Doe het gehakt, de gehaktkruiden en een kwart van het zakje gehaktkruiden Turkse sis köfte uit het pak in een kom en kneed goed.
2. Verdeel het gehaktmengsel in 4 porties.
3. Kneed voor de köftes de porties in een langwerpige, egale vorm rondom de satéprikkers.
4. Verhit de grillpan en gril de köftes in 12 minuten op middelhoog vuur goudbruin en gaar.
5. Keer halverwege.
6. Bereid ondertussen de couscous volgens de aanwijzingen op de verpakking.
7. Snijd de abrikozen in stukjes.
8. Snijd de tomaten in blokjes en de komkommer in halve plakjes.
9. Meng de tomaten, abrikozen, komkommer, couscous en olie door elkaar en breng op smaak met peper en eventueel zout.
10. Roer het andere kwart van het zakje gehaktkruiden door de yoghurt en schep de helft door de couscoussalade.
11. Serveer de köftes met couscoussalade en de yoghurtsaus apart erbij.

Şekerpare

Nagerecht



15 + 25 minuten + afkoelen

DIT HEB JE NODIG:

-  65 g gesmolten ongezoeten roomboter
-  110 g griesmeel
-  100 g tarwebloem
-  ½ zakje bakpoeder
-  25 g poedersuiker
-  1 el vanille-extract
-  1 ei
-  1 eiwit
-  geraspte kokos
-  8 stuks amandelen, walnoten of paranoten
- voor het suikerwater**
-  325 ml water
-  175 g witte basterdsuiker
-  1 el citroensap

Materiaal: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Meng met in kom de roomboter, bakpoeder, poedersuiker, vanille-extract, 1 ei en 1 eiwit met een garde.
3. Het eigeel bewaar je voor later.
4. Voeg daarna het griesmeel en de tarwebloem toe.
5. Kneed tot één geheel met je handen.
6. Maak met het beslag 8 kleine bolletjes en druk ze een beetje plat.
7. Leg ze op een bakplaat bekleed met bakpapier.
8. Bestrijk de bolletjes met eigeel en doe een amandel of andere noot in het midden.
9. Bak ze 25 minuten goudbruin in de oven.
10. Terwijl de şekerpare in de oven aan het bakken zijn begin je aan het suikerwater.
11. Breng het water, de suiker en citroensap aan de kook.
12. Laat 10 minuten doorkoken en haal vervolgens de pan van het vuur.
13. Haal de şekerpare uit de oven als ze goudbruin zijn en giet voorzichtig de suikersiroop over de şekerpare.
14. Strooi wat geraspte kokos eroverheen.
15. Laat de şekerpare volledig afkoelen.

TIP: Haal een lekker nagerecht bij de Turkse bakker, als bovenstaande teveel werk is.

