



# Bitterballen & Kroketten

## Iraakse Kubbeh

### 16 STUKS

🕒 90 + 60 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

#### voor de vulling

- 40 g barberry's of 80 g gezoete, gedroogde cranberry's
- 6 el olijfolie
- 1 ui, gesnipperd
- 50 g wortel, in kleine blokjes van ½ cm
- 3 knoflooktenen, geperst
- 50 g doperwten
- 75 g maiskorrels, uit blik
- 80 g verse peterselie, blad en stengels fijngesneden
- 1 tl Arabische zevenkruidenpoeder, zelfgemaakt\* of van de supermarkt
- 1 tl kurkuma
- 2 tl zwarte peper, fijngemalen
- 2 tl zout + extra naar smaak
- 50 g walnoten, medium gehakt
- 4 el ghee of plantaardige boter, op kamertemperatuur
- keukenzout

#### voor het paneerwerk

- 250 g gereesh of fijne harde tarwegriesmeel
- 250 g fijne bulgur
- 2 tl komijnzaad, geroosterd en fijngemalen
- neutrale olie om in te frituren + extra om mee in te vetten

#### om te serveren

- Noomichutney\*\*

**MATERIAAL:** platte schaal, plasticfolie, staafmixer, frituurpan,

### ZO MAAK JE HET:

1. Meng de gereesh, de bulgur en komijn door elkaar.
2. Voeg 250 ml lauw water toe en wrijf het in tot de bulgur-griesmeelmix het meeste vocht heeft opgenomen.
3. Dek het deeg af met plasticfolie en laat 1 uur staan op een warme plek.
4. Week de barberry's minstens 15 minuten in 1 kopje heet water.
5. Als je cranberry's gebruikt, snijd deze dan fijn.
6. Verhit de olijfolie in een hapjespan op middelhoog vuur en fruit hierin de ui 5 minuten.
7. Voeg de wortel, knoflook, doperwten, mais, peterselie, zevenkruidenpoeder, kurkuma, zwarte peper en zout naar smaak toe en bak 4 minuten mee.
8. Knijp de barberry uit en voeg deze samen met de walnoten toe.
9. Voeg de ghee en 2 tl zout toe aan het deeg en kneed het door er met je knokkels op te duwen en het samen te persen tot het een fijn werkbaar deeg is.
10. Voeg tussendoor 100 ml water toe en probeer niet teveel te kneden.
11. Het deeg is makkelijk om mee te rollen wanneer het niet teveel aan je vingers plakt maar wel een geheel vormt.
12. Wanneer het te plakkerig is, voeg je wat extra griesmeel toe.
13. Zet een schaaltje met neutrale olie klaar.
14. Vet je handen in met wat olie, neem ongeveer 80 gram deeg en rol hier een bal van. Houd de bal vast tussen de duim en wijsvinger van je ene hand.
15. 'Hol' het deeg uit door in het midden van de bal met de wijsvinger van je andere hand te drukken.
16. Druk de randen aan terwijl je de kubbeh draait zodat het omhulsel een gelijkmatige dikte heeft.
17. Houd de kubbeh nog steeds met behulp van je wijsvinger en duim vast in je handpalm.
18. Vul met 1½ el vulling.
19. Draai de kubbeh dicht door de randen naar elkaar toe te brengen en te drukken en te duwen tot het glad is – dit gaat makkelijker als je handen vettig zijn.
20. Als je ergens barstjes vindt in de kubbeh, maak je deze glad door je handen extra in te vetten en die plekken glad te strijken.
21. Traditioneel kun je er nu een punt in vormen, maar dit hoeft niet per se als je een groentje bent.
22. Leg de kubbeh op een vel plasticfolie.



23. Houd het deeg tussen door afgedekt met een theedoek en voeg steeds beetje water toe als je lang bezig bent om te voorkomen dat het deeg uitdroogt.
24. Ik zou eerst 1 kubbeh testen voor je de rest maakt.
25. Breng een ruime pan met water en 1 el keuzout aan de kook.
26. Laat de kubbeh hier voorzichtig op een schuimspaan in zakken.
27. Hopelijk valt je kubbeh niet uit elkaar.
28. Indien dat wel gebeurt, dan zitten er waarschijnlijk gaten in het deeg.
29. Daarom is het belangrijk dat je de kubbeh gladstrijkt.
30. De kubbeh is gaar als deze iets gaat drijven.
31. Schep uit de pan en laat uitlekken in een vergiet.
32. Vul water en zout aan tijdens het koken.
33. Na het koken en uitlekken laat je de kubbeh op een koele plek rusten.
34. Verhit olie in een (frituur)pan op 170 °C.
35. Bak de kubbeh in circa 5 minuten krokant en goudbruin.

**TIP:** Je kunt de kubbeh na het rollen en koken invriezen. Ik zou het na het koken doen, dan weet je zeker dat ze niet uit elkaar vallen. Het handigst is om tussen de laagjes kubbeh een laag dun plasticfolie te leggen.

**\* Voor het Arabische zevenkruidenpoeder (baharat):**

1. Rooster 3 tl zwarte peper, pimentkorrels, korianderzaad en komijnzaad en 2 tl kruidnagel in een koekenpan zonder olie op laag vuur.
2. Schep regelmatig om tot je de specerijen goed kunt ruiken, dit duurt circa 7 minuten.
3. Maal de geroosterde specerijen samen met 3 tl kardemompeulen fijn in een koffie- of specerijenmolen, een keukenmachine of in een vijzel.
4. Zeef het mengsel in een fijne zeef boven een kom.
5. Voeg vervolgens 3 tl kaneelpoeder en 2 tl gemalen nootmuskaat toe en roer door.
6. Bewaar de baharat in een luchtdichte pot.

**\*\* Chutney met gedroogde limoen en dadel**

- 1½ el mosterdzaad
- 1½ el korianderzaad
- 1 el komijnzaad
- 2 tl chilivlokken
- 2 tl venkelzaad
- 3 tl gemberpoeder
- 7 zwarte gedroogde limoenen\*\*\*, pitjes verwijderd
- zout
- 150 g dadels, ontpit

**ook nodig:**

- vijzel en blender
1. Rooster het mosterd-, koriander- en komijnzaad in een koekenpan zonder olie gedurende 5 minuten op laag vuur.
  2. Schep regelmatig om zodat de specerijen niet verbranden.
  3. Maal de specerijen en gedroogde limoen in een vijzel met wat zout fijn.
  4. Breng de dadels samen met de gevijzelde specerijen, chilivlokken, het venkelzaad en de gemberpoeder en 400 ml water in een pan aan de kook en kook de dadels kapot; dit duurt ongeveer 25 minuten.
- Als er veel water verdampst is, voeg dan wat extra water toe.
5. Pureer de saus glad in een blender en breng op smaak met zout, wat extra chilivlokken of een beetje suiker.

**BRON:** [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)