

2006 april

Nijmegen Noviomagum · Lente

SOEP Yoghurt preisoep

Yoghurt preisoep (Yogurtlu pirasa corbasi)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
prei	1,2	stuks
zonnebloemolie	1,2	el
eidooier	1,2	stuks
turkse yoghurt	300	gram
water	3	dl
kikkererwten	0,5	blik
mint (gedroogd)	1,2	gram
olijfolie	2,4	el
zout en peper		

Vorbereiding: Snijd de prei in ringen van 0,5 cm en was dit goed. Laat het uitlekken.

Bereidingswijze: Doe wat zonnebloemolie in een pan en bak de prei heel kort in de olie. Voeg de kikkererwten met vocht en het water toe. Laat het geheel aan de kook komen voeg zout en peper toe en laat het drie minuten doorkoken. Haal de pan van het vuur. Neem een andere pan en doe daar de yoghurt en de eidooiers in. Zet dit op een zacht vuur en roer het geheel langzaam door tot het gaat dampen. Voeg dan deze massa al roerend in een straal aan de soep in de andere pan toe. Neem een steelpan, doe de olijfolie en de mint daarin. Roer dit goed door elkaar en verwarm het heel even. Voeg dit aan de soep toe. Serveren: Zet de pan met soep op het vuur en verwarm het onder goed roeren, maar let op: het mag niet meer koken, de soep gaat dan schiften! Schep de soep in diepe borden.

Makreelfilet (Terbiyeli uskumru)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
makreelfilet	4	stuks
knoflook	1	teentje
salca saus	2	el
zonnebloemolie	0,4	dl
bloem		
zout en peper		
witte kool	0,5	stuk
rode kool	0,5	stuk
ui	0,5	ui
turkse peterselie (platte)	1	eetlepel
azijn		
citroen	0,4	stuk

Vorbereiding Vis: Doe alle ingrediënten, behalve de vis, in een kom en roer dit met de olie tot er een dik papje ontstaat. Koolsla: Snijd de kool en de ui heel fijn. Hak de peterselie grof. Maak een dressing van azijn, zout, peper en een beetje olie en giet dit over de kool. Zet de kool weg voor later. Bereidingswijze Vis: Smeer de vis in met het papje en haal de vis door de bloem. Giet een flinke laag olie in een koekenpan en bak hierin de vis gaar. Begin met de velkant en daarna iets korter op de andere kant. Serveren: Laat de koolsla even uitlekken en schep een hoopje op een bord. Leg de vis er schuin naast.

Spinazie met lamsgehakt en ei uit de oven (Yumurtali ispanak firindan)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wilde of belgische spinazie	300	gram
lamsgehakt	150	gram
ui	1	stuk
henneneitjes	4	stuks
salca	2	el
zout en zwarte peper		
turkse yoghurt	80	gram
knoflook	1	teentje
zout		
peper en zout		
tomaatjes	3	stuks

Vorbereiding Spinazie: Was de spinazie heel goed en hak ze grof. Als de spinazie niet te grof is kun je de steeltjes eraan laten. Snipper de ui klein. Bereidingswijze Spinazie: Verwarm de oven voor op 200°C. Bak het gehakt, samen met de ui in een ruime pan rul. Voeg de salca toe en evenzo in ruime mate het zout en de peper. Proef goed! Roer het goed door. Voeg de spinazie toe en laat het iets slinken; haal de pan van het vuur. Verdeel het spinaziemengsel in een ovenschaal. Duw met de achterkant van een bolle lepel een kuiltje (een per persoon) in het mengsel en breek daar een ei in. Zet de schaal in de oven en wanneer het ei gestold is, is de spinazie klaar. Tomaten: Snijd de tomaatjes in 4 partjes en bestrooi ze met zeezouten gril ze onder de salamander. Knoflook yoghurtsaus: Wrijf de knoflook met de zijkant van het mes heel fijn. Doe alles in een kom en meng het goed. Tomaten yoghurtsaus: Doe alles in een kom en meng het goed. Serveren: Steek met een steker een portie per persoon uit het spinaziemengsel, zodanig dat het ei in het midden zit. Leg dit op een voorverwarmd bord en garneer met de tomaatjes en tomatensaus wat en knoflook yoghurtsaus. Serveer met een stukje brood.

HOOFDGERECHT Lamsrugfilet met snijbonen, rijstpilav en bulgur

Lamsrugfilet met snijbonen, rijstpilav en bulgur (Kuzu bel etti, Zeytinyagli fasulya, Sehriyeli pilav, Mercimekli bulgur pilav)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamsrugfilet	500	gram
rozemarijn	1	takje
roomboter	50	gram
zout en peper		
gepelde tomaten	0,3	blik
snijbonen	100	gram
tomaten	0,6	stuk
ui	0,4	stuk
paprika (rode, punt, zoet)	0,4	stuk
olijfolie	0,1	dl
salca	0,25	eetlepel
basmatirijst	1	kopjes
sehriye pasta	0,25	kopje
zonnebloemolie	1,5	el
water	0,3	l
zout		
bulgur	1	kopjes
linzen (groene)	0,25	kopje
zout en zwarte peper		

Vorbereiding Iskendersaus: Doe de gepelde tomaten in een litermaat en maal ze met de staafmixer fijn. Zeef de massa. Smelt de boter en laat het uitbruisen totdat het bijna bruin is. Giet daar het verkregen tomatensap bij en laat het aan de kook komen. Zet het vuur zacht, voeg zout en peper toe en laat de saus inkoken. Mocht de saus iets te dik worden, voeg dan wat water toe. Vlees: Smelt de boter in een pan en laat het uitbruisen. Schroei het vlees aan alle kanten dicht en bak de rozemarijn en peper mee. Haal het vlees uit de pan en doe het op een bakplaat en dek af met aluminium folie. Blus het bakvet met de iskendersaus en laat het iets indikken. Snijbonen: Snijd de uiteinden van de bonen af en verdeel de boon in drie delen. Snipper de ui grof. Snijd de tomaten brunoise. Snijd de paprika in dunne reepjes. Bulgur pilav met linzen: Zoek de linzen goed uit (steentjes). Kook de linzen circa 10 minuten in ruim water met zout. Haal de pan van het vuur en laat hem staan. Giet het vocht van de linzen. Bereidingswijze Vlees: Verwarm de oven voor op 140°C. met oven op stand 3. Zet het vlees, afhankelijk van de gewenste gaarheid, circa 6 a7 minuten in de oven. Haal het vlees uit de oven en bestrooi het met zout en eventueel nog wat peper. Groente: Verwarm de olijfolie, voeg de snijbonen, ui, zout en peper toe en laat het geheel 10 minuten zachtjes stoven. Voeg de reepjes paprika toe en na 5 minuten de helft van de brunoise gesneden tomaten en de salca. Roer het geheel af en toe. Zodra de stukjes tomaat gaar zijn, de rest van de tomaten toevoegen. De tomaten moeten gaar zijn, maar probeer ze heel te houden. Rijstpilav: Giet ruim zonnebloemolie in een pan en bak daarin de pasta. Als de pasta licht gekleurd rijst toevoegen en om roeren. Giet de benodigde hoeveelheid water toe De pasta en de rijst moet onderstaan. Voeg zout toe en laat het geheel aan de kook komen. Verlaag de warmtebron en

laat het circa 11 minuten koken. Bulgur pilav met linzen: Doe de olie in een pan en fruit daarin de gesnipperde ui. Voeg de uitgelekte linzen en de salca toe en roer de massa goed los. Voeg de bulgur en het water toe en laat het geheel koken. zorg dat het onder water staat. Voeg zout en peper toe en roer af en toe goed. Houd het deksel op de pan en kook het in circa 5 minuten. Zet het in de warmhoudkast. Serveren: Neem vierkante borden. Snijd de Lamsrugfilet in plakken. Leg de rijstpilav en bulgur elk in een hoek van het bord. Leg de groente in een andere hoek. In de vierde hoek wat Iskendersaus en daarop de plakken lamsrugfilet.

Baklava met vanille-ijs, kweeperen en druivenstroop (Baklava + dandarma vanilya + armut + üzümpetmezli)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
walnoten	200	gram
filodeeg	0,2	pak
roomboter	100	gram
kaneel	0,2	eetlepel
citroensap	0,2	eetlepel
suiker	0,6	el
honing	1	el
melk	1,3	dl
slagroom	0,7	dl
glucosestroop	50	gram
eidooiers	0,12	dl
vanillestokje	0,2	stuk
kweeperen	2	stuks
druivensiroop	0,5	dl
amaretto	20	cc

Vorbereiding Vanille-ijs: Splijt een vanillestokje en laat dit samen met de melk trekken. Zeef het en maak al kokend een compositie van de melk, suiker, room en glucosestroop. Laat het afkoelen en voeg de eidooiers toe. Draai het in de sorbetière tot ijs. Baklava: Hak de walnoten fijn. Smelt de boter. Rol het filodeeg uit en snijd de stukken op de maat van de bakvorm. Kweeperen: Snijd de kweeperen in reepjes. Schil de peren niet. Begin aan de zijkanten en snijd totdat je bij het klokhuis komt. Bak in een ruime pan de reepjes in de roomboter aan. Voeg de druivensiroop toe wanneer de reepjes gaar worden. Haal de pan van het vuur wanneer de siroop begint te caramelliseren en voeg de amaretto toe. Bereidingswijze Baklava: Verwarm de oven voor op 160°C. Meng de fijngehakte walnoten met kaneel een 1/5 deel van de roomboter. Leg bakpapier in de bakplak. Bestrijk 1 vel filodeeg met boter gelijk in de bakplaat. zo 4 x door gaan. Smeer vervolgens op de vellen filodeeg het walnotenmengsel. Bestrijk nogmaals 4 vellen deeg met boter en bouw het op als een tompoes. Bevochtig het bovenste vel met een beetje water. Doop een scherp mes in heet water en snijd daarmee diepe vierkante inkepingen in de baklava. Zet de bakplaat 30 minuten in een voorverwarmde oven van 150°C. Meng de honing met de suiker en het citroensap en laat dit tot een dikke siroop koken. Giet de stroop over het filodeeg wanneer het uit de oven komt. Snijd de baklava op maat. Serveren: Leg de stukken baklava op een bord en schep een bolletje vanille-ijs in het midden van de baklava. Schep de warme kweeperen met de siroop om de baklava heen.