

# 2022 november

CCN Bunnik · Herfst

---

## Muhammara

| Ingredient          | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|---------|
| rode paprika's      | 5           |         |
| ui                  | 1           |         |
| roma tomaten        | 2           |         |
| rode peper          | 1           |         |
| tomatenpuree        | 1,5         | el      |
| walnoten            | 100         | g       |
| komijnzaden         | 2           | tl      |
| korianderzaden      | 2           | tl      |
| knoflooktenen       | 8           |         |
| granaatappelmelasse | 1           | el      |
| granaatappel        | 1           |         |

Verwarm de oven voor op 220° C. Verwijder de steel en zaadlijsten van de paprika's en tomaten en snijd ze in grove stukken. Pel de ui en snijd in grote stukken en haal het steeltje van de rode peper (niet snijden). Bekleed een groot bakblik of grote ovenschaal met bakpapier en leg hierop de paprika's, tomaten, ui en rode peper. Giet er drie eetlepels olie, een halve theelepel zout en flink wat versgemalen zwarte peper overheen en rooster het 20 minuten in de oven. Bak ondertussen de tomatenpuree met 1 eetlepel olijfolie in een koekenpan 5 tot 7 minuten op middelmatig vuur. Blijf roeren totdat de tomatenpuree donker van kleur is geworden. Laat afkoelen. Rooster eerst de walnoten kort in een droge koekenpan ongeveer twee minuten (let op: ze verbranden snel bij een te hoog vuur), laat ze afkoelen en hak grof. Rooster de komijn- en korianderzaden in een droge koekenpan op middelhoog vuur. Blijf goed roeren zodat de zaadjes niet verbranden, want dan worden ze bitter. Wanneer de kruiden lekker beginnen te ruiken (ongeveer na twee minuten) zijn ze klaar. Laat een beetje afkoelen en vijzel tot een poeder. Haal de groenten uit de oven en doe de knoflooktenen in zijn geheel erbij. Roer alles even door met een spatel. Doe de groenten terug in de oven en laat nog eens 20 minuten roosteren totdat ze zacht zijn en hier en daar zwarte plekken hebben. Stop de paprika's in een kom en sluit af met huishoudfolie. Laat ze even staan en haal het velletje eraf. Laat de tomaten iets afkoelen zodat je je vingers niet brandt, pel ze en gooi de velletjes weg. Doe de gepelde groenten, de ui, de knoflook en de rode peper samen met gebakken tomatenpuree, de gemalen kruiden, 1 eetlepel granaatappelmelasse, een halve theelepel zout en flink wat versgemalen zwarte peper in de keukenmachine en gebruik de pulse stand om het geheel voorzichtig tot een grove massa te hakken. Muhammara moet flink wat textuur hebben, dus pas op dat je het niet te fijn maalt. Doe nu de grof gehakte walnoten erbij en geef de paprikadip nog een paar pulsen totdat er een lekkere grove dip overblijft. Haal de pitjes uit de granaatappel en houdt twee eetlepels apart. Roer de rest van de granaatappelpitjes door het groentemengsel. Laat afgedekt staan tot gebruik.

## Börek

| Ingrediënt           | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| vellen filodeeg (dv) | 10          |         |
| ui                   | 1           |         |
| tenen knoflook       | 2           |         |
| spinazie, verse      | 600         | g       |
| feta                 | 400         | g       |
| ei                   | 1           |         |
| walnoten             | 75          | g       |
| sesamzaadjes         | 2           | tl      |
| roomboter            | 100         | g       |
| peterselie, platte   | 2           | el      |
| granaatappelmelasse  | 1           | el      |

Laat het filodeeg ontdooien in de verpakking. Snipper de ui en knoflook fijn en fruit de ui en knoflook aan in een grote pan met een beetje olijfolie. Voeg beetje bij beetje de spinazie toe tot deze geslonken is. Laat het mengsel uitlekken in een vergiet en druk het meeste vocht eruit. Doe de gebakken spinazie in een kom en kruimel de feta erbij. Klop het eitje los en voeg de helft toe aan de spinazie. Hak de walnoten grof en voeg deze ook toe aan het spinaziemengsel. Roer goed door. Breng op smaak met een klein snufje zout en een flinke snuf peper. Verwarm de oven op 200°C. Smelt de roomboter. Haal het filodeeg uit de verpakking en leg op een bord of plank onder een iets vochtige theedoek zodat het niet uitdroogt. Strooi eventueel een beetje bloem op het aanrecht, leg hier een vel filodeeg op en bestrijk met wat boter. Leg er een volgend vel aan vast, zo dat het net een beetje overlapt, bestrijk ook dit vel met gesmolten boter. Herhaal nog twee keer tot je een lange strook hebt van vier vellen aan elkaar. Leg hier nog een laag filodeeg overheen van vier plakken, zodat je in totaal 8 vellen hebt gebruikt (twee lagen van vier op elkaar). Verdeel het spinaziemengsel losjes over de lange zijde van de strook. Rol hem dan voorzichtig en niet te strak op zodat je een lange rol krijgt. Bestrijk de bovenzijde van de rol met een beetje boter. Draai dan de rol zijwaarts op als een plat slakkenhuis, het kan zijn dat het filodeeg iets gaat scheuren. Repareer de rol indien nodig met de overgebleven stukken filodeeg en plak met wat boter vast. Leg de filodeegrol op een bakplaat met bakpapier. Bestrijk met de rest van het ei en bestrooi met wat sesamzaadjes. Bak de börek in 30 minuten gaar en goudbruin in de oven. Hak de platte peterselie niet al te grof. Show de mooi opgerolde gebakken börek aan tafel en verdeel 'm daarna over de bordjes. Presenteer met een schepje muhammara en decoreer met de overgebleven gehakte peterselie, granaatappelpitjes en sliertjes granaatappelmelasse.

## Hasselbackbieten

| Ingrediënt                | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|---------|
| middelgrote verse bietjes | 10          |         |
| zeezoutvlokken            | 1           | el      |

Verwijder evt. loof van de bietjes, spoel af onder stromend water en leg ze in een brede pan waar ze in een enkele laag in passen. Vul de schaal met zoveel water dat het tot de helft van de bietjes staat. Strooi 1 el zeezoutvlokken over de bieten, dek de pan af met een goed passende deksel (of eerst afsluiten met aluminiumfolie en dan een deksel, zodat de stoom in de pan blijft) en kook bietjes tussen 20 en 30 minuten gaar of tot een mes heel makkelijk in het vruchtvlies glijdt. Giet het water af en pel de bieten als ze voldoende zijn afgekoeld onder stromend koud water. Verwarm de oven voor op 190°C. Prik in de onderste helft van een bietje een satéprikker. Snijd het bietje met steeds 4 mm onderlinge afstand in tot op de prikker, zodat de plakjes onderaan aan elkaar blijven zitten. Doe dit met alle bietjes. Leg de bieten op een kleine bakplaat bekleed met bakpapier en waaier de plakken zo veel mogelijk uit. Lepel de gesmolten citroenbladboter gelijkmatig over en ronde bieten en vooral tussen de plakjes. Rooster ze 60 à 75 minuten in de oven op 190°C. Trek de plakjes iets losser van elkaar en bedruip ze om de 20 minuten goed met de boter van de bakplaat tot de randen van de plakjes krokant en gekaramelliseerd zijn. Zet de bakplaat even opzij zodat de bietjes een beetje kunnen afkoelen.

## Citroenbladboter

| Ingrediënt            | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| verse citroenblaadjes | 5           |         |
| verse gemberwortel    | 10          | g       |
| teen knoflook         | 1           |         |
| roomboter             | 90          | g       |
| olijfolie             | 40          | ml      |
| limoensap             | 1           | el      |
| zeezoutvlokken        | 1           | tl      |

Snijd de citroenblaadjes grof, schil de gemberwortel en hak deze fijn. Schil de knoflookteen. Zet een kleine pan met de boter, olie, citroenblaadjes, gember en knoflook op halfhoog vuur. Verwarm de pan zachtjes tot de boter smelt en begint te borrelen. Neem de pan van het vuur en zet opzij om de inhoud minstens 40 minuten te laten trekken. Giet de afgekoelde boter door een zeef, verwijder de smaakgevers en roer er 1 el limoensap en 1 tl zeezoutvlokken door.

## Citroenbladsalsa

| Ingrediënt            | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| verse citroenblaadjes | 10          |         |
| verse gemberwortel    | 0,5         | cm      |
| teen knoflook         | 0,5         |         |
| groene chilipeper     | 0,5         |         |
| verse koriander       | 1           | el      |
| olijfolie             | 3           | el      |
| zeezoutvlokken        | 0,25        | tl      |

Verwijder de steeltjes van de citroenblaadjes en maal ze in een specerijenmolen fijn of hak ze ragfijn met een mes. Schil de gember en hak heel fijn. Hak de knoflook en de groene peper fijn. Snijd de korianderblaadjes fijn. Meng alle ingrediënten voor de citroenbladsalsa in een kleine schaal en zet opzij.

## Yoghurtcrème

| Ingrediënt      | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| slagroom        | 120         | ml      |
| griekse yoghurt | 135         | g       |
| snuf zeezout    |             |         |

Klop in een middelgrote schaal de slagroom met de yoghurt en het zout circa 3 minuten tot hij licht en luchtig is en in half-stijve pieken blijft staan. Zet tot gebruik koel weg.

## Zalmflakes

| Ingrediënt            | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| zalmfilet, zonder vel | 400         | g       |
| rookmot               |             |         |

Verwijder zorgvuldig alle graatjes uit de zalmfilet. Leg de zalm op een rekje in de rookoven, verdeel de rookmot in de oven en zet de oven aan. Zet de oven uit na 5 min. en laat de zalm ca. 15 min buiten roken. Haal de zalm uit de oven en verdeel in flakes. Bewaar in een bakje tot gebruik.

## Presentatie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| limoen*    | 1           |         |

Spread voor het serveren een beetje yoghurtcrème op elk bord, schik een bietje erop en lepel de bruine boter van de bakplaat over en rondom het bietje. Besprenkel met de citroenbladsalsa. Verdeel de zalmflakes over het bord en besprenkel met druppels limoensap.

## Gefrituurde Ui

| Ingrediënt         | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| zoete (witte) uien | 10          |         |
| aluminiumfolie     |             |         |
| roomboter          | 1           | el      |
| zonnebloemolie     | 1           | el      |
| rietsuiker         | 1           | tl      |
| zeezout            | 1           | tl      |
| melk               | 100         | ml      |
| maïzena            | 50          | g       |
| arachideolie       |             |         |

Verwarm de oven voor op 180°C. Verpak elke ui met schil in aluminiumfolie in en pof in ongeveer 30 minuten in de oven. Snijd deze als ze zijn afgekoeld overdwers doormidden. Houd 10 mooie uienringen apart. Haal 10 mooie kernen van de onderste helft eruit en fruit licht in een pan met wat olijfolie. Zet weg tot gebruik. Snij het overblijfsel van deze gepofte uien grof en zet op met de roomboter, zonnebloemolie, rietsuiker en zout tot een mooie compote van ui ontstaat. De ui is dan gekaramelliseerd en bruin. Kruid met peper en houd warm tot gebruik. Snijd 3 zoete uien in hele dunne ringen. Haal de ringen los en haal ze door melk en maïzena. Schud het teveel aan maïzena van de ringen af en frituur ze krokant.

## Manchegocrème

| Ingrediënt   | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------|-------------|---------|
| manchegokaas | 200         | g       |
| mascarpone   | 120         | g       |

Snijd de manchegokaas in dunne plakjes en steek er 10 rondjes van max. 4 cm doorsnede uit. Bewaar deze voor de opmaak. Weeg van het restant van de manchegokaas 120 gram af en rasp dit of snij in zeer kleine stukjes. Weeg eenzelfde hoeveelheid aan mascarpone af en doe de beide kazen in een pannetje en zet au bain-marie op tot alles gesmolten is. Schep over in een rode spuitzak, laat afkoelen en opstijven in de koeling.

## Granencrackers

| Ingrediënt        | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| gebroken lijnzaad | 100         | g       |
| pijnboompitten    | 25          | g       |
| sesamzaadjes      | 25          | g       |
| zonnebloempitten  | 30          | g       |
| pompoenpitten     | 30          | g       |
| zonnebloemolie    | 2           | el      |
| bakpapier         |             |         |

Verwarm de oven voor op 180°C. Doe alle zaden en pitten in een kom en voeg een flinke snuf zout, 2 eetlepels olie en 140 milliliter water toe. Roer goed door en laat 20 minuten staan. Bekleed een bakplaat met bakpapier, schep hier het pittenmengsel op en spreid goed uit. Leg er nog een vel bakpapier op en rol er met een deegroller overheen zodat je een egale, dunne plak krijgt. Verwijder het bovenste vel bakpapier. Schuif de bakplaat de oven in en bak de crackers in 25 minuten lichtbruin. Haal uit de oven en steek er 10 rondjes van max 4 cm doorsnede uit. Draai de rondjes om en zet ze op de bakplaat nog 5 minuten in de oven. Laat de crackers even afkoelen. Maal de restanten fijn en bewaar ze als garnering.

## Zoetzuur van rode uitjes

| Ingrediënt                  | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------------|-------------|---------|
| kleine rode uitjes (nepjes) | 15          |         |
| rode wijnazijn              | 5           | el      |
| suiker                      | 5           | el      |

Pel de kleine rode uitjes en snijd ze doormidden. Verwarm de azijn met 2 el water en los de suiker erin op. Overgiet de kleine rode uitjes met deze zoetzourbasis. Laat minstens 15 minuten afkoelen.

## Presentatie

Leg de gepofte uienringen op een bord en vul op met de compote van ui. Leg hierop een beetje gefrituurde ui en in het midden de granencracker met een dot van crème van manchegokaas. Leg een halve gebakken zoete uienkern hier tegenaan met drie halve zoetzure rode uitjes. Voeg een plakje manchegokaas toe en werk af met strooisel van de granencrackers.

## Raviolideeg

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| pastabloem | 400         | g       |
| durumbloem | 200         | g       |
| eieren     | 6           |         |
| eidooiers  | 3           |         |
| olijfolie  | 60          | ml      |

Snijd de kastanjes in plakjes. Maak een kuiltje in de pasta- en durumbloem, doe hierin de eierdooiers, de eieren en de olijfolie en kneed het deeg stevig door tot een vaste, niet-kleverige deegbal. Laat het deeg minimum een half uur rusten op een koele plaats onder een licht vochtige doek. Bestuif het werkblad met bloem. Maak met behulp van een pastamachine op de Kitchen Aid lange pastavellen, rol het deeg uit tot stand 6 of 7 (Hoe je weet of het deeg dun genoeg is? Houd het deeg in het licht en beweeg je hand onder het deeg. Je wil de schaduw van je hand op het deeg zien bewegen, dan weet je dat je goed zit). Bewaar de vellen zo nodig op en onder een keukendoek bestoven met bloem.

## Vulling

| Ingrediënt              | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------|-------------|---------|
| voorgekookte kastanjes  | 10          |         |
| takjes tijm             | 10          |         |
| ricotta                 | 150         | g       |
| ongezoete kastanjepuree | 150         | g       |
| eidooiers               | 2           |         |

Rits de tijmblaadjes van de takjes. Meng de ricotta met de kastanjepuree en breng flink op smaak met vers gemalen zwarte peper. Leg een hoopje van dit mengsel met enige tussenruimte op een lang pastavel. Verdeel de plakjes kastanje en de tijm erover en kruid met een beetje peper en zeezout. Klop de eidooiers los met een klein scheutje water. Bestrijk de randen met wat losgeklopte eierdooier en leg er een tweede pastavel op. Druk de ravioli stevig aan zodat er geen luchtbelletjes meer zijn en steek ze uit met een ronde uitsteekvorm. Herhaal dit tot je 30 stuks hebt.

## Vinaigrette

| Ingrediënt              | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------|-------------|---------|
| voorgekookte kastanjes* | 20          |         |
| kleine sjalotten*       | 2           |         |
| notenolie*              | 6           | el      |
| roomboter*              | 75          | g       |
| balsamicoazijn*         | 4           | el      |
| walnoten*               | 70          | g       |

Hak de 20 kastanjes in stukjes en snipper de sjalotten. Bak de sjalot en de gehakte kastanjes aan in de notenolie, voeg vervolgens de boter toe en laat deze opschuimen tot een sausje. Als de boter een beetje bruin begint te worden (beurre noisette), blus dan af met de balsamicoazijn, klop het goed door elkaar en breng op smaak met peper en zeezout. Houd warm. Hak de walnoten grof en rooster ze kort in een droge koekenpan. Bewaar tot serveren.

## Ravioli

Breng een grote pan gezouten water aan de kook met een scheutje olie en houd het water tegen het kookpunt aan. Gaar de ravioli in ongeveer 3 à 4 minuten en schep ze voorzichtig uit het water en houd ze warm. Doe dit in 2 of 3 beurten om te vermijden dat ze gaan kleven.

## Presentatie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| rucola     | 100         | g       |

Schik de ravioli op de borden en overgiet met de vinaigrette. Verdeel de walnoten en rucola over de borden. Dien warm op.

## Kalfswang

| Ingredient             | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------|-------------|---------|
| kalfswangen            | 800         | g       |
| roomboter              | 60          | g       |
| sjalotten              | 8           |         |
| stengels bleekselderij | 3           |         |
| takjes tijm            | 4           |         |
| salieblaadjes          | 8           |         |
| rode wijn              | 150         | ml      |
| kalfsfond              | 5           | dl      |

Snij evt. vliesjes van de kalfswangen, bestrooi ze met zout en peper en haal ze door wat bloem. Smelt de boter in een braadpan en braad de kalfswangen rondom bruin. Pel en halveer 6 sjalotten. Schil en snij de bleekselderij in stukken. Voeg de sjalotten, bleekselderij, 3 takjes tijm en de salieblaadjes toe aan de pan en bak even mee. Blus af met rode wijn en fond. Draai het vuur laag en stoof de wangen op heel laag vuur gaar in minimaal 2½ uur – langer mag ook.

## Kweeperen

| Ingredient        | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| tenen knoflook    | 3           |         |
| takken rozemarijn | 4           |         |
| kleine kweeperen  | 5           |         |
| roomboter         | 75          | g       |

Pel 2 van de 3 tenen knoflook en laat ze heel. Breng een pan water met de twee hele knoflooktenen en twee takjes rozemarijn aan de kook, draai het vuur lager en laat 15 minuten zachtjes doorkoken. Boen de kweeperen en voeg deze aan de pan met knoflook- rozemarijnwater toe. Kook ze (afhankelijk van de maat) in 30 à 40 minuten net gaar op laag vuur en laat ze zoveel mogelijk afkoelen in het vocht. Schep de peren uit het vocht, halveer ze in de lengte en haal de klokhuisen eruit (met een theelepeltje of een Pommes-Parisiëneboortje). Snij de peren nog een keer in de lengte door, zodat je kwarten hebt. Hak het overgebleven teentje knoflook en de twee overgebleven takjes rozemarijn fijn. Vis de hele gekookte knoflooktenen uit het vocht en pureer die in een hoge beker met de rauwe gehakte knoflook en rozemarijn en wat boter tot een geheel. Bewaar het kookvocht voor de koolrabiknolselderijtaartjes! Leg de kweeperen plat in een ovenschaal, maal er peper en zout over en verdeel de rest van de boter erover. Warm de peren straks bij de koolrabi- knolselderijtaartjes in een oven van 180°C, zo'n 10 à 15 minuten voor serveren. Schep halverwege een keer of twee de saus onder uit de schaal over de peren (arroseren), zodat ze mooi bakken en niet uitdrogen.

## Koolrabiknolselderijtaartjes

| Ingrediënt                   | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------------|-------------|---------|
| koolrabi                     | 500         | g       |
| knolselderij                 | 500         | g       |
| uien                         | 2           |         |
| tenen knoflook               | 15          |         |
| takjes citroentijm           | 5           |         |
| gerookt pimentón             | 1           | tl      |
| gemengde, gekleurde wortelen | 180         | g       |
| plakjes rauwe ham            | 10          |         |
| kweeperenkookvocht           |             |         |

Snijd de koolrabi en de knolselderij brunoise, snipper de uien en hak de knoflook fijn. Fruit alle ingrediënten in een ruime pan met wat olijfolie. Voeg als alles glanst vocht (liefst al kweeperenvocht; als dat nog niet klaar is, dan water) toe tot het geheel net niet onderstaat. Breng aan de kook, draai het vuur lager en laat in ongeveer 25 à 30 minuten gaar pruttelen en het vocht nagenoeg verdampen. Schep halverwege een keer goed los van de bodem en controleer of er nog voldoende vocht in de pan staat. Pureer en maak op smaak met peper en zout en eventueel de pimentón: het is de bedoeling dat je er net een hint van proeft. Maak zover nodig smeüiger met nog wat olie. De puree moet wel stevig genoeg zijn om te blijven staan. Laat indien nodig een beetje vocht verdampen. Blijf dan wel roeren zodat het niet aanbrandt. Snijd de wortelen in schuine plakjes van 4 mm dik. Als de wortelen dikker zijn dan 3 cm, snijd dan de hele wortel eerst in de lengte doormidden. Blancheer ze 1 minuut in het kweeperenvocht tot ze soepel zijn. Laat uitgespreid afkoelen. Zet een hoge steekring op een ovenplaat bekleed met bakpapier en schep 'm vol met koolrabi-knolselderijpuree. Haal de ring voorzichtig weg en wikkel de ham eromheen: zorg dat het uiteinde vast blijft zitten. Verdeel de plakjes wortel over de puree en doe daar voordat het taartjes de oven in gaan olie of boter op, zodat ze niet uitdrogen. Zet de pureetaartjes voor het serveren 10 tot 15 minuten in een oven van 180°C tot de kern heet is en de ham krokant is gebakken. Verwarm nu ook de kweeperen. Controleer halverwege een keer of de wortel niet uitdroogt en het hamlint niet te snel bakt.

### Presentatie

Schep het vlees voorzichtig uit de pan en dek af met aluminiumfolie. Reduceer de saus en groenten op hoog vuur tot de helft. Zeef de grove groenten uit de saus. Verdeel de kalfswang in 10 porties. Presenteer een koolrabi-knolselderijtaartje op een bord met de kweeperen. Leg er stuk kalfswang naast of op het taartje en maak het af met een lepel saus.

## Muhallabieh

| Ingredient          | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|---------|
| volle melk          | 830         | ml      |
| slagroom            | 335         | ml      |
| fijne kristalsuiker | 85          | g       |
| maïzena             | 85          | g       |
| oranjebloesemwater  | 1,5         | tl      |

Zet 10 glazen kommetjes of glazen klaar. Doe de melk met de room, suiker en een snuf zeezout in een middelgrote pan en breng hem op een halfhoog vuur tegen de kook aan. Klop in een middelgrote schaal de maïzena met 210 ml water glad. Voeg zodra het melkmengsel kookt geleidelijk al roerend het maïzenamengsel toe en laat het 2 minuten koken tot het een gladde saus is met de consistentie van dik gebonden vanillevla. Roer het oranjebloesemwater erdoor, giet het geheel snel in een kan en verdeel het dan over de glazen kommetjes. Dek de bovenkant af met een stukje bakpapier of plasticfolie om te voorkomen dat er een vel ontstaat. Laat de puddinkjes iets afkoelen en laat ze dan in de koeling zo lang mogelijk (minstens 2,5 uur) opstijven.

## Kataifi

| Ingredient          | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|---------|
| kataifi (diepvries) | 100         | g       |
| ongezouten boter    | 45          | g       |
| olijfolie           | 1,5         | el      |
| pistachenootjes     | 50          | g       |
| fijne kristalsuiker | 1,5         | el      |

Verhit de oven tot 180°C. Smelt de boter en doe de kataifi met de boter en olie in een mengkom en schud alles om tot de draden zijn bedekt met vet. Pak met de vingertoppen steeds 10 gram draden op en wikkel ze om de wijsvinger, zodat er een rommelig bundeltje ontstaat. Leg dit op een met bakpapier beklede bakplaat en maak zo 10 bundeltjes. Bak ze in de oven in 12-15 minuten gaar. Rooster de pistachenootjes in een droge koekenpan licht. Laat afkoelen. Doe de pistachenootjes, suiker en snuf zeezout in de kleine kom van een keukenmachine en schakel steeds kort de pulseknop in tot alles is fijngehakt. Meng de kataifibundels als ze afgekoeld zijn met twee derde van de pistachesuiker (het is niet erg als ze wat breken).

## Gebrande honingsinaasappelsiroop

| Ingrediënt       | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|---------|
| sinaasappels     | 3           |         |
| vloeibare honing | 200         | g       |

Pers 1,5 sinaasappel uit en vang het sap op. Schil de andere 1,5 sinaasappel en haal de partjes los van elkaar. Zet intussen voor de siroop de honing in een kleine pan op halfhoog tot hoog vuur. Laat 8-9 minuten koken. Zwenk de pan af en toe tot de honing donkerbruin is (wees niet bang om tot een randje te gaan). Haal de pan van het vuur en voeg het sinaasappelsap toe. Zet het opzij om af te koelen. Hak de sinaasappelpartjes grof in 3-4 stukjes en roer ze door de siroop.

### Presentatie

Haal vlak voor het opdienen het bakpapier of plasticfolie van de glazen af en giet wat siroop over de muhallabie. Leg er een bundeltje kataifi op en bestrooi met extra pistachesuiker. Serveer ze koud.