



**Ottomaans menu
Februari 2019**

Veronique van Haaften & Marloes Voogsgeerd

Versie 1.1 februari 2019

Voorgerecht:

Mezze, linzensoep & lavash

Tussengerecht:

Tulband van aubergine, tonijn, rucola & granaatappel

Hoofdgerecht:

Geglaceerde Kebab & Mojardara & Wortel-komijnsaus

Nagerecht:

**Baklava, pistache-honing-oranjabloesemijs &
Turks gevuld filodeeg**

Indeling in de keuken:

6 pers op het voorgerecht: locatie voor- en tussengerecht

2 pers op het tussengerecht: locatie tegenover koelkasten

5 pers op het hoofdgerecht: locatie zoals altijd

3 personen op het nagerecht: locatie zoals altijd



Voorgerecht: Mezze, linzensoep & lavash

Ingrediënten:	Bereiding:
<p>150 gr platte peterselie 150 gr koriander 35 gr dille 50 gr bieslook 16 lente-ui 25 ml olijfolie 2 gr kurkuma 8 eieren 25 gr bloem 60 gr Gr. Yoghurt 8 gr bakpoeder (dr. Oetker) 10 gr cranberry 100 gr walnoten zout & peper</p> <p>-----</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Kuku Sabzi (Frittata) Verwarm de oven voor op 180 °C Snijd alle kruiden fijn en de lente-ui in ringetjes. (in keukenmachine; dan in 2 porties) Bak dit enkele min. in een scheut olijfolie in een koekenpan, voeg na paar minuten kurkuma toe en bak nog 5 min. Uit pan af laten koelen. Roer eieren, bloem, yoghurt, bakpoeder en zout en peper naar smaak tot een glad mengsel en doe de kruiden er beetje bij beetje door. Hak de walnoten, en voeg dit, samen met de zuurbessen toe aan het mengsel. Ovenschaal (1 schaal) bekleden met bakpapier, mengsel er in en ca 30-40 min in de oven. Af laten koelen en in 16 blokjes snijden.</p>
<p>1 liter zonnebloemolie 16 kl. pijlinktvisjes (diepvries) 20 gr zwarte peperkorrels 20 gr zeezout 2 gr gemalen komijn 5 gr gemalen koriander 2 gr kurkuma 70 gr maismeel</p> <p>-----</p>	<p>Perzische inktvis Maak de inktvisjes schoon: trek kop/tentakels/ingewanden uit de inktvis. Bewaar tentakels. Trek de harde rugpen ("plastic") uit de inktvis. Trek het paarsige vlies eraf en snijd onderkant "open" zodat je het visje goed schoon kunt spoelen. Dep heel goed droog. Snijd 1 inktvis pp in 3 à 4 stukjes (van circa 1 cm) en snijd tentakels ook in gelijke stukjes. Stamp peperkorrels in een vijzel zo fijn mogelijk, doe zeezout, komijn, koriander en kurkuma erbij en wrijf tot een egaal mengsel. Meng het maismeel met dit mengsel in een plastic zak en schud goed door elkaar. Verwarm de olie tot 180 ° C. Doe de inktvis net voor het frituren in de plasticzak met het mengsel en schud het mengsel er lichtjes omheen. Geen pasta laten worden door het aan te drukken! Bak in porties 1 à 1,5 minuut tot ze knapperig zijn en laat op papier uitlekken. Serveer direct.</p>
<p>Olijfolie (30 ml) 350 gr gedr rode linzen 1 verse chilipeper(rood) 2 ui 2 tenen knoflook</p>	<p>Turkse linzensoep Was de linzen en laat uitlekken. Snijd de chilipeper heel fijn zonder zaadjes .Snipper de ui en knoflook. Schil de tomaten met de tomatenschiller en snij ze in stukjes. Fruit ui en knoflook zachtjes in de olijfolie in</p>



8 tomaten
6 gr milde
paprikapoeder
4 vl.bouillontabletten
2 liter water
8 takjes peterselie
8 takjes munt
Peper en zout

100 gr ongeez. Pistache
75 ml olijfolie
300 gr feta
20 gr dilleblaadjes
40 gr koriander
1 teen knoflook
1 chilipeper(mild)
70 gr Griekse yoghurt
1 citroen

olijfolie
300 gr feta
2 gr gedroogde munt
45 gr Griekse yoghurt
16 vel vers filodeeg
(driehoek vorm)
2 grote eieren
Nigellazaad ter
garnering (circa 10 gr)

700 gram bloem
6 gr baking soda
2 grote eieren
6 gr zout
600 ml yoghurt
10 gr Nigella zaad

een ruime (soep)pan. Voeg tomaat, paprikapoeder en peper toe en laat nog ca. 1 min. bakken.
Voeg water en bouillon toe en meng de linzen erdoor. Draai vuur lager zodra de soep kookt en laat sudderen tot de linzen zacht zijn. Breng eventueel op smaak met zout en peper. Pureer en zeef, indien gewenst ,1 à 2x de soep.
Hak de peterselie en munt fijn. Serveer de soep in kleine glaasjes en bestrooi met de peterselie en munt.

Pistache-feta dip

Hak de dille- en korianderblaadjes grof
Hak de teen knoflook fijn
Hak de chilipeper (zonder zaadjes) grof
Rasp de citroen en pers het sap van een helft uit.
Pureer de pistachenoten en de olie 30 seconden in de keukenmachine. Voeg alle overige ingrediënten toe en meng tot het een grove structuur heeft. Circa 1 minuut. Breng zo nodig op smaak met (zee) zout.

Sigara Börek Peynir

Bakpapier op bakplaat ruim met olijfolie invetten en de patisserie oven op 200°C voorverwarmen.
Verkruimel/prak de feta met munt en yoghurt tot egale maar niet "natte" substantie. Verdeel in 16 porties.
Kluts de eieren in een kom.
Leg een van de randen filodeeg horizontaal, draai een rolletje van het feta-mengsel en leg dit tegen de onderrand aan. Rol iets op, vouw de zijanten naar binnen ,kwastje met ei langs de randen om vast te plakken en rol dan helemaal verder op. Leg op de(ingevette)bakplaat . Bestrijk aan alle kanten met ei en bestrooi met nigellazaad. Bak ca. 15-20 min. in de oven tot ze goudbruin zijn. Let tussentijds op!

Turkse Lavash (brood)

Verhit de oven op 190 C. Meng in een grote kom bloem, bakingsoda, en het zout. In een andere kom meng je met een vork ei en yoghurt. Als het goed gemengd is gebruik je je handen om even door te kneden("bebloem" je handen, wordt erg plakkerig). Maak een bol van het deeg en leg het op een met bloem bestoven bakplaat. Op bakpapier kan ook. Verdeel het deeg dan in 16 kleine bolletjes. Vorm de bol tot een plat ovaaltje en snijd met een scherp mes een kruis in de bovenkant , strooi daar wat nigella zaad in. Bak het brood 40-45 minuten in de



<p>Rozenthee blaadjes 45 gr , 1 pak per avond Waxinelichtjes 4 grote metalen schalen</p>	<p>oven tot er een korst gevormd is en het hol klinkt als je op de onderkant klopt.</p> <p>Opmaak: Strooi de rozenthee blaadjes over het witte tafellinnen in het midden in een slingervorm. Zet de kleine schaaltes met waxinelichtjes kriskras over tafel. Schenk de soep in kleine glaasjes en leg de overige mezzes op de speciale metalen schalen, alles bij elkaar. Per 4 personen op 1 schaal. Het idee van mezze is het delen van het gerecht. Indien gewenst kan er met een klein bordje pp ingedekt worden.</p>
--	--

Tussengerecht: Tulband van aubergine, tonijn, rucola & granaatappel

<p>Ingrediënten:</p> <p>1 kilo violette aubergine 1,5 rijpe granaatappel 1200 gr verse tonijn Fleur de sel 80 ml olijfolie 1 à 2 limoenen 30 ml sojasaus (Kikkoman) Roze peper</p> <p>150 gr. kappers 2 dl. zonnebloemolie</p> <p>2 limoenen 150 gr. rucola Zwart zeezout Paarse viooltjes 1 bakje, 3 pp Baby clover cress</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Snijd de aubergine (met schil) in kleine blokjes. Verhit een beetje olijfolie in een koekenpan en bak de blokjes enkele minuten op een hoog vuur. Laat uitlekken en afkoelen op papier. Snijd de tonijn in even zo grote blokjes, en zet in de koelkast. Halveer de granaatappels, klop met een houten lepel op de bolle kant en zo” vallen “ de pitjes er uit. Pers de limoenen. Klop een marinade van de olijfolie, het limoensap en de sojasaus. Schep de aubergine, tonijn en granaatappelpitjes in een kom en schenk de marinade erover. Breng op smaak met roze peper en fleur de sel. Laat de smaken goed intrekken.</p> <p>Laat de kappers goed uitlekken in een zeef en dep ze voorzichtig droog met keukenpapier. Verhit de zonnebloemolie in een klein pannetje en frituur de kappers, in en aantal porties, in ca. 5 minuten tot ze knapperig zijn. Laat goed uitlekken op keukenpapier. Bewaar voor de opmaak van het gerecht.</p> <p>Opmaak: Snijd de limoen in dunne plakjes en de plakjes door de helft. Deze helften in kleine driehoekjes snijden. Rucola om de buitenkant van de steekring “vouwen”. Indien dit niet lukt: gebruik dan 2 verschillende maten steekring en leg het er tussenin.</p>
---	--

2 bakjes	Daar bovenop het tonijnmengsel scheppen en iets aandrukken. De gefrituurde kappers en een aantal korrels van het zwarte zeezout er overheen strooien. Steek per tulband 3 driehoekjes limoen er bovenin, bloemen erop en de cress.
----------	--

Hoofdgerecht: Geglaceerde kebab & Mojardara & wortel-komijn crème

<p>Ingrediënten:</p> <p>200 ml plantaardige olie 4 grote uien</p> <p>275 gram groene linzen 6 gr komijnzaad</p> <p>300 gram basmatirijst</p> <p>1 gr gemalen koriander</p> <p>1 gr gemalen komijn</p> <p>2 gr kurkuma</p> <p>Zeezout naar smaak 550 ml water</p> <p>1,5 kg winterpeen</p> <p>80 gr roomboter</p> <p>20 gr. kippenbouillon poeder</p> <p>250 gr uien</p> <p>2 blaadjes laurier</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Mojardara</p> <p>Snijd de uien in dunne halve ringen. Verhit de olie in een pan op hoog vuur. Bak de uien (in 2 tot 3 porties) ongeveer 8 minuten en roer één of twee keer door tot ze goudbruin en krokant zijn. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en laat uitlekken op een bord bekleed met keukenpapier. Giet de olie uit de pan weg. Breng een grote pan water aan de kook, doe de linzen erbij en laat ongeveer 15 minuten garen tot ze zacht maar geen puree zijn. Giet af en spoel af onder koud water zodat ze niet doorgaren. Zet de pan waarin je de uien hebt gebakken op middelhoog vuur, doe het komijnzaad erbij en bak ongeveer een minuut. Voeg de rijst, de andere specerijen en zeezout naar smaak toe. Voeg het water toe, roer het mengsel nog een keer door en gaar het mengsel 10 minuten, daarna van het gas halen. Voeg 15 minuten voor uitserveren de linzen erbij en drie kwart van de gebakken uien roer goed door. Nog 5 minuten doorgaren. Bewaar de rest van de uien voor garnering.</p> <p>Wortel-komijn-crème</p> <p>Schil de winterpeen en snijd in stukjes. Snipper de uien. Smelt de boter en bak de uien kort aan. Voeg de winterpeen, de kippenbouillon, het water en kruiden toe, leg bakpapier op het wortelmengsel om verdampen van de bouillon tegen te gaan. Laat zachtjes koken tot de winterpeen gaar en zacht is.</p>
--	--



<p>5 gram komijnpoeder 150 ml water</p> <p>400 gram doperwten 100 ml water. 200 gram boter 2 gr gem. koriander</p> <p>24 parelhoendijen</p> <p>Voor de marinade:</p> <p>400 gr kweeperenpasta 400ml granaatappelsap 30gr.granaatappelmelasse. 95 ml heldere honing 8 gram gemalen zeezout 8 gr gemalen komijn 3 gr kaneel 40 ml olijfolie 32 kleine metalen pennen 77 sugarsnaps</p>	<p>Pureer tot een gladde saus, mengsel door zeef drukken. Puree in een spuitzak doen en in de warmhoud kast leggen.</p> <p>Doperwten-crème Zet de doperwten in een beetje water op en kook ze gaar. Giet ze af en meng met de boter en koriander tot een gladde puree eventueel nog door een zeef drukken. Voeg indien nodig wat extra boter toe.</p> <p>Geglaceerde Kebab Parelhoendij (1,5 pp) Direct met alle koks van het hoofdgerecht mee beginnen. Snijd de drumstick van de parelhoendij, vel op de drumstick laten zitten. Ontvel de parelhoendij en ontbeen het en snijd doormidden. Snijd elke dij in mooie stukjes; zorg dat je per parelhoendij 4 ongeveer even grote stukjes overhoudt. Bak, nadat je de dij hebt ontbeend, de drumstick aan met peper en zout en serveer tijdens het koken.</p> <p>Marinade :</p> <p>Meng de kweeperenpasta, het granaatappelsap, de granaatappelmelasse, de honing, het zeezout en de specerijen in een kom tot een glad mengsel, voeg de kip toe en verdeel de kip met marinade over 4 vacumeerzakken en vacumeer deze, laat zo lang mogelijk marinieren. Haal het vlees uit de vacumeerzakken en vang de marinade op. Dep het vlees droog en rijg de stukjes vlees aan de stokjes; per persoon 2 stokjes met 3 stukjes vlees. Smeer in met olie. Verhit de grillpan. Zorg ervoor dat de grillpan goed warm is en bak de stokjes vlees aan beide kanten goed aan zodat het vlees warm wordt en een knapperig korstje krijgt. Het korstje kan wat zwart worden door de suiker in de marinade. Schenk intussen de rest van de marinade in een kleine pan en verhit langzaam tot het begint te borrelen. Laat de</p>
--	---



<p>Voor de opmaak</p> <p>4 bakjes affilla cress</p>	<p>marinade inkoken. Doe de marinade in een spuitbus. Kook de sugarsnaps beetgaar</p> <p>Opmaak:</p> <p>Pak het grote onderbord. Leg in het midden van het bord een lange streep wortelpuree hierop in het midden een bol mojadara. Hieromheen enkele sugarsnaps plaatsen. Wortel- en doperwtencrème in dotjes hier omheen op regelmatige wijze , ieder element 5 keer. Leg de 2 spiesen kruislings eroverheen, als laatste de marinade erover sprenkelen en de affilla cress.</p>
---	--

Nagerecht: Baklava, pistache-honing-oranjebloesemijs & gevuld filodeeg

<p>Ingrediënten:</p> <p>300 gram amandelen 100 gram ongezouten pistachenoten 100 gram fijne kristalsuiker 2 sinaasappels 1 limoen Zaadjes van 6 groene kardemompeulen 2 gr kaneel 150 gram boter 12 velletjes filodeeg</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Baklava:</p> <p>Maal de amandelen in een keukenmachine niet te fijn. Stamp de zaadjes van de kardemompeulen fijn in een vijzel. Rasp de schil van de sinaasappels en de limoen. Meng de gemalen amandelen met de gemalen pistachenoten, de kristalsuiker, de sinaasappel- en limoenrasp, het fijngestampte kardemomzaad en de kaneel in een kom. Zet apart. Verwarm de oven voor tot 180°C. Smelt de boter. Vet de bodem van een rechthoekige ovenschaal (25 cm tot 30 cm) goed in met gesmolten boter. Bekleed de bodem met 2 x 6 velletjes filodeeg (6 lagen dik) die op maat gesneden zijn. Zorg ervoor dat de velletjes een klein beetje over de rand hangen, zodat je ze later over de vulling kunt vouwen. Bestrijk het filodeeg flink met gesmolten boter, verdeel het notenmengsel over de bodem en druk licht aan. Leg vervolgens 2 x 5 velletjes filodeeg zo netjes mogelijk over het notenmengsel en stop daarna de overhangende velletjes erin. Knip onnodig overschot aan filodeeg weg zodat het niet te dik wordt. Dek de baklava af met de laatste 2 velletjes filodeeg en bestrijk flink met gesmolten boter. Snijd met een heel scherp mes diagonale lijnen door de bovenste laag filodeeg. Bak</p>
---	---



Voor de siroop:
200 ml water
10 ml citroensap
300 gr suiker

150 gram ongezoeten
pistache noten
75gram extra fijne
kristalsuiker
400 ml volle melk
5 dl slagroom
25 ml heldere honing
130 ml
oranjebloesemwater

2.5 dl liter
gecondenseerde melk
2 sinaasappels
30 ml Griekse yoghurt

150 gram amandelen
95 gram fijne
kristalsuiker
10 ml rozenwater

25 tot 30 minuten in de oven op 180 gr. tot het deeg goudbruin is. Maak intussen de siroop.

Doe het water en het citroensap in een steelpan op laag vuur. Laat de suiker hierin oplossen en roer regelmatig door tot de vloeistof na ongeveer 25 - 30 minuten stroperig wordt. Haal de baklava uit de oven en sprenkel meteen de siroop over het deeg. Laat de siroop goed lopen in alle inkepingen die je voor het bakken hebt gemaakt. Laat in de ovenschaal volledig afkoelen en snijd in stukjes. Serveer 1 stukje per persoon.

Pistache-honing-amandelbloesemijs

Hak 225 gram van de pistachenoten samen met de suiker in een keukenmachine fijn. Rasp de schil van de sinaasappels. Doe de melk in een steelpan, voeg de slagroom, de honing, het oranjebloesemwater en de pistachenoten toe en breng zachtjes aan de kook. Laat in 20 tot 25 minuten met een kwart inkoken en roer regelmatig door om te voorkomen dat het overkookt. Hoe vaker je roert, hoe meer de pistachenoten hun olie en smaak loslaten in de basis voor het ijs. Zet apart en laat het mengsel afkoelen. Schenk de gecondenseerde melk bij het pistacheroommengsel en roer de geraspte sinaasappelschil en de rest van de pistachenoten erdoor. Meng goed en zet minstens 2 uur in de koelkast. Schenk het afgekoelde mengsel in een ijsmachine en laat 25 tot 30 minuten draaien. Voeg op het laatst de yoghurt toe. Zet terug in de diepvries tot het ijs stevig is.

M'Hencha

Verwarm de oven voor tot 185°C en beklee een bakplaat met bakpapier. Maal de amandelen fijn. Rasp de schil van de sinaasappels en limoenen. Smelt de boter. Maak de amandelpasta: meng de gemalen amandelen met de suiker, het rozenwater, het sinaasappelextract, de citrusschil, de kaneel en 75 gram van de gesmolten boter in een kom tot een dikke pasta.



<p>10 ml sinaasappel extract 2 sinaasappels 2 limoenen 3 gr kaneel 75 gram boter</p> <p>16 velletjes vers filodeeg</p> <p>poedersuiker, om te bestuiven</p> <p>Voor de opmaak: 50 gram pistachenoten 1 doosje anjers 16 gedroogde sinaasappelschijfjes</p>	<p>Verdeel de velletjes filodeeg in 16 driehoekjes van 15 x 15 x 15 cm. Verdeel de amandelpasta in 32 gelijke porties. Maak van elk portie een rolletje dat in het deeg past en leg aan de onderkant van het deeg. Vouw de onderste hoeken van het deeg over de vulling, rol het deeg op en vouw de zijkanten naar binnen. Bestrijk de rest van het deeg met wat gesmolten boter en rol helemaal op. Herhaal dit tot 16 rolletjes zijn gemaakt en leg ze op de bakplaat. Bestrijk met gesmolten boter en bak 20 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn. Haal uit de oven en laat iets afkoelen. Bestuif met poedersuiker en serveer.</p> <p>Opmaak:</p> <p>Pak de leistenen. Leg de 2 velletjes met rozensjabloon erop en bestuif met poedersuiker. Haal het sjabloon er voorzichtig af. Sjabloon bewaren voor de volgende groepen. Maal 50 gram pistachenoten voor de garnering. Trek de anjerblaadjes los. Plaats in het midden een gedroogd sinaasappelschijfje. Links en rechts daarvan een stukje baklava en een m'hench. Serveer als laatste het ijs op het gedroogde sinaasappelschijfje. Bestrooi het met pistachekruim. Strooi de anjerblaadjes op het leisteen tussen de elementen van het nagerecht.</p>
--	--