

INHOUD

Inleiding 4

FRUIT

Gekoelde watermeloen met halva, aardbeien en limoensiroop 11
Klassieke citrus-dadelsalade met kaneelsuiker 12
Fattoush van steenvruchten met zoete citroendressing 13
Geroosterde abrikozen met kaneelbrioche en amandelroom 16
Langzaam geroosterde kweeperen met geklopte, romige yoghurt 17
Ananas met Arabisch vijfkruidenpoeder en saffraanijs 18
Vijgen uit de oven met zoete kwark, honing en tijm 21
Pruimensoufflé met kardemom en sinaasappel 22
Aardbeien-rozenpavlova's 26
Dadels in kardemomkoffie 28
Dadeltiramisu op Midden-Oosterse wijze 28
Granaatappel-limoengelatinepudding 29

ZUIVEL

Midden-Oosterse clotted cream 32
Fool van abrikozen en amaretto 33
Posset met oranjebloesem en granaatappelgelatinepudding met bloedsinaasappel 33
Muhallabeya met nectarinekaramel 35
Rijstpudding met gebrande sinaasappelsaus 36
Turkse koffiepuddinkjes met chocolademarshmallows 40
Drop panna cotta en geroosterde pruimen met steranijs 42
Crème brûlée met saffraan en bloedsinaasappel 47
Geklopte, romige yoghurt met bramennectarinecompote 48
Honingmousse met pijnboompittenpraliné en kruidige peren 50

IJSKOUDE

Mandarijn-negroni-granita 55
Yoghurtsorbet met honing 55
Bramensorbet met rozen 56
Muntsorbet 56
Rozenijs 57
Gezouten laurier-butterscotch-ijs 60
Roomkaasijs 61
Chocolade-halva-ijs 63
Saffraanijs 64
Pistache-zuurbessenougat glacé 65
Taartjes van Scheherazade-ijs en meringue 68

KOEKJES

Pistachezandkoekjes 73
Gember-kruidkoekjes 74
Chocolate-chip cookies met tahin 75
Ma'amoul met lemon curd 78
Knapperige koekjes met chocoladeganache 80
Turkse mooie-ogenkoekjes 83
Sesamkoekjes met pistache en zure kersen 84
Sinaasappel-gembernougatine 85
Zoete tortas met anijs en olijfolie 88
Geparfumeerde lange vingers 90
Sinaasappelwafels 91
Arabesk chocoladewafels 92

CAKES, TAARTEN EN PUDDINGEN

Pistachefriends met zomerfruit 96
Citroen-gembercakejes met citroensiroop 97
Honing-sinaasappelmadeleines 99
Perzische plakjes paradijs 101
Pruimenplaatgebak met kardemomkruidnagelkruidmels 102
Frambozen-yoghurttulband met ahornglazuur 103
Bittere walnootcake 106
Mandarijn-kardemomcake 109
Lucy's chocoladebruidstaart 110
Chocolade-sherrytaart met zure kersen 114
Libanese liefdestaart 116
Gestoomde bloedsinaasappelpuddingen 121
Eve's pudding met gekaramelliseerde appel en bramen 122
Chocoladelavacakes met Turks fruit 124
Labne-cheesecake met naar citrus ruikende bosbessen 128
Cheesecake met gebakken appel en ahornsiroop 129
Cheesecake met gesuikerde pompoen 130

KLEIN GEBAK EN VRUCHTENTAARTEN

Znoud el sit 136
Gregs gekreukelde sigaren 140
Laurier-butterscotchbaklava met karamelperen 142
Marokkaanse reuzenslang 146
Kunafa met abrikoos en zoete kaas 148
Tarte tatin van pruimen met laurier, anijs en sherryroom 151
Slofften met gekonfijte gember en peer 152
Kleine frambozen-bakewells met rozen 153

Pijnboompittentoffetaart met sinaasappel en rozemarijn 156
Perzikgalette 158
Dadel-custardtaart 160
Perzische roomsoezen 164

BEIGNETS EN PANNENKOEKEN

Arabische abrikozendonuts 168
Knapperige kardemomspiralen 170
Appelbeignets met rozemarijnsuiker 171
Ricottabeignets met chocolade, sinaasappel en gekonfijte schil van citrusfruit 173
Kleine babas met gekonfijtecitroenroom 174
Libanese pannenkoeken met knapperige walnootkaasvulling 178
Berber-1000-gatenpannenkoeken met dadel-citroenboter 181
Crêpes van kastanjemeel met ahornbananen 182
Halawat el jibn (Syrische zoete kaasrolletjes) 183

SUIKERGOED

Panforte petitfours 188
Gevulde dadels 189
Chocolade-pruimentruffels 192
Chocolademarshmallows 193
Meringuekusjes 194
Koffiemeringues 197
Turks fruit van kweeperen 198
Gezouten gembertoffees 199
Zachte droptoffees 201
Perzische boterfudge 202
Saffraanglas 205
Gesuikerde noten 206

CONSERVEN

Turkse salade van vers en gedroogd fruit 212
Abrikozenlepelruit 214
Wildevijgenconfituur met gember en sinaasappel 214
Rabarbergelei met sinaasappel en gember 215
Rozenblaadjesjam 217
Makkelijke abrikozenjam 217
Rozen-limoenmarmelade 218
Conserven van citrusfruit 220
Gedroogde appelplakjes 224
Fruitleer 225
Gesuikerde bloemblaadjes 226

DRANKEN

Iftar jellab 230
Bloedsinaasappelsap met oranjebloesemijns 230
Gember-limoenlimonade 232
Rozensiroop 233
Zuremuntsiroop 233
Ayran 235
Hibiscus-ijsthee 236
Appel-muntthee 236
Kruidige Arabische koffie 238
Spaanse warme chocolademelk 238

Notities 241
Technieken 246
Register 250
Dankwoord 255

ANANAS MET ARABISCH VIJFKRUIDENPOEDER EN SAFFRAANIJS

Zoete specerijenmengsels zijn populair in de Midden-Oosterse keuken, en dit Arabische vijfkruidenpoeder, met zware accenten van anijs en kaneel, past verbazingwekkend goed bij ananas, in het bijzonder als bestanddeel van een verwarmende karamelsaus met rum. Zoals altijd bij het gebruik van specerijen, raden we aan om het vijfkruidenpoeder te maken van verse, hele specerijen en die zelf te malen voor het beste resultaat.

Alhoewel we deze gekruide ananascompote over het algemeen serveren met eenvoudig ijs – saffraanijs is onze favoriet, maar kant-en-klaar, goed vanille-ijs voldoet ook – is deze compote verrassend veelzijdig. De compote kan ook worden toegevoegd aan zoete taarten en zoet gebak of worden geserveerd met de rum babas (pag. 174). Voor een iets ingewikkelder ‘gecomponeerd’ nagerecht voegen we vaak een knapperige component toe, zoals de kardemomspiralen (pag. 170), of de hier voorgestelde sinaasappel-kardemomwafels (pag. 91).

VOOR 4 PERSONEN

25 g boter
2 el moscovadosuiker
(of bruine basterdsuiker)
2 el honing
80 ml bruine rum
½ vanillestokje, in de lengte
opengesneden en het merg eruit
geschraapt
1 tl Arabisch vijfkruidenpoeder
(zie onder, of gebruik desnoods
Chinees vijfkruidenpoeder)
400 g rijpe ananas (ongeveer
een halve ananas), in blokjes
van 2,5 cm gesneden
saffraanijs (pag. 64), om erbij te
serveren
sinaasappel-kardemomwafels
(pag. 91), om erbij te serveren
(optioneel)

ARABISCH VIJFKRUIDENPOEDER

1 el kaneel
zaden uit 10 kardemompeulen
15 kruidnagels, grofgemalen
4 steranijs, grofgemalen
1 tl venkelzaad, grofgemalen
1 tl fijne kristalsuiker

Maak het Arabisch vijfkruidenpoeder door alle specerijen in een kleine koekenpan ongeveer 2 minuten te verwarmen op middelhoog vuur tot ze net warm aanvoelen. Maal de specerijen met de fijne kristalsuiker in een vijzel nog fijner tot de suiker een vrijwel poederachtige consistentie heeft. Zeef het specerijenmengsel om vezelige stukjes te verwijderen en bewaar het Arabisch vijfkruidenpoeder in een luchtdicht afgesloten verpakking. Het blijft een paar weken goed, daarna gaat de sterkte van de smaak achteruit.

Verwarm de boter, moscovadosuiker en honing in een kleine steelpan op middelhoog vuur, onder geregeld roeren, tot de boter is gesmolten en de suiker opgelost. Draai het vuur laag en laat de vloeistof 8 tot 10 minuten koken tot een kastanjekleurige karamel ontstaat. Voeg de bruine rum, het vanillestokje, vanillemerg en Arabisch vijfkruidenpoeder toe, gevolgd door de stukjes ananas. Laat de karamel 2 tot 3 minuten koken op hoog vuur, hussel geregeld, tot de ananas door en door bedekt is met de glanzende karamel, maar nog wel zijn vorm heeft. Laat de compote niet te lang koken, anders krijgt de compote een doordringende zoetscherpe, ananasachtige bijmaak.

Haal de steelpan van het vuur. Haal het vanillestokje uit de steelpan en bewaar deze in je suikerpot zodat de suiker een vanillegeur krijgt.

Serveer de warme ananas met karamelsaus met saffraanijs en sinaasappel-kardemomwafels, als je wilt.

+ SERVEER OOK MET

Knapperige kardemomspiralen (pag. 170)
Kleine babas (pag. 174)





IJSKOUD

Mandarijn-negroni-granita **55**

Yoghurtsorbet met honing **55**

Bramensorbet met rozen **56**

Muntsorbet **56**

Rozenijs **57**

Gezouten laurier-butterscotch-ijs **60**

Roomkaasijs **61**

Chocolade-halva-ijs **63**

Saffraanijs **64**

Pistache-zuurbessenougat glacé **65**

Taartjes van Scheherazade-ijs en meringue **68**

Enkele van onze beste herinneringen aan reizen in het Midden-Oosten betreffen ijs. De *bouza*, door *sahlab* elastisch geworden ijs, in Damascus bij de beroemde ijssalon *Bakdach*. De eerste keer bitter saffraanijs proeven in de Noord-Iraanse stad Mashhad. Op een bloedhete middag in Anatolië ontdekten we sneeuwwitte blokken *dondurma* met mastieksmaak, die aan haken aan de vrachtwagen van de straatverkoper hing. We verbaasden ons erover dat het in vorm bleef, niet smolt en stevig bleef terwijl de straatverkoper erop inhakte met een puntig, gekarteld mes. En dan de ware regenboog aan sorbets die we de afgelopen jaren hebben geproefd, gemaakt van kersen, druiven, mango, moerbeï, granaatappel, perzik, cactusvijg, kweepeer en meloen om maar een paar te noemen – stuk voor stuk onweerstaanbaar.

Pas als je de broeierige hitte van een zomer in het Midden-Oosten hebt meegemaakt, begrijp je echt het plezier van ijs. Het is goed te begrijpen waarom de eerste bewoners van deze gebieden – de Perzen, Romeinen en Egyptenaren, en de Sumeriërs en Babyloniërs voor hen – de waarde inzagen van de moeizame tochten naar de bergen om ijs en sneeuw mee terug te nemen om op te slaan in ijshuizen zodat het voor verkoeling kon zorgen in de zomer.

De vroegste ijskoude maaksels waren weinig meer dan geschaafd ijs gemengd met wijn, sap of gedistilleerde dranken gemaakt van bloesem, kruiden en specerijen. Hedendaagse granita's lijken hier veel op – ze hebben niet meer keukengerei nodig dan een vriezer en een vork, en zijn zeer eenvoudig te maken.

Het woord 'sorbet' komt van het oude Perzische woord *sharbat*. Deze zuivelvrije lekkernij kan gemaakt worden van moes of siroop van zo ongeveer ieder soort vers fruit dat je wilt. Sorbets moeten zijdezacht zijn, niet hard als ijs. De ideale consistentie hangt af van het toepassen van de juiste verhouding tussen suiker en de andere ingrediënten (en door de toevoeging van alcohol verandert het opnieuw), dus weersta alsjeblieft de verleiding om de gegeven hoeveelheden aan te passen. Onze voornaamste tip is om een klein beetje glucosestroop toe te voegen; het zorgt echt voor een ander resultaat. Glucosestroop is te koop bij (online) winkels voor taartbenodigdheden.

Het enige geheim om succesvol ijs en sorbets te maken bestaat uit het gebruik van een ijsmachine. Deze brengt luchtigheid in het ijs tijdens het draaien, terwijl ijs bereid zonder ijsmachine erg compact kan worden, ongeacht hoe vaak je het omroert. We adviseren je om te investeren in de beste die je je kunt veroorloven. Wellicht wil je, om het leuk te maken, overwegen om je ijsjes te bevriezen in siliconen vormen (zie pag. 63). We bevelen ook een suikerthermometer en plastic bakjes met deksel aan, om je ijs in de vriezer te bewaren.



MANDARIJN- NEGRONI-GRANITA

Deze zeer volwassen granita, de ijskoude versie van Gregs favoriete cocktail, vormt een genoeglijk einde – of juist het begin – van een maaltijd op een warme dag. De toevoeging van gelatine lijkt een beetje vreemd (voel je vrij om, als je vegetariër bent, het weg te laten), maar het betekent dat je alles hard kunt laten worden in de vriezer, zonder dat het nodig is om het geregeld door te roeren met een vork om de ijskristallen los te maken.

In plaats daarvan gebruik je de vork voor het serveren om het ijs in kleine gekoelde glazen te schrapen. We gebruiken vruchtensap van de beste kwaliteit, zodat de granita in een handomdraai kan worden gemaakt.

VOOR ONGEVEER 600 ML

400 ml mandarijnensap
100 ml bloedsinaasappelsap
150 g fijne kristalsuiker
1 klein gelatineblaadje (zie notities, pag. 243)
40 ml Campari
40 ml zoete vermouthe
1 el gin

Verwarm het mandarijnensap, bloedsinaasappelsap en de fijne kristalsuiker langzaam in een steelpan, roer af en toe, tot de suiker is opgelost. Breng het sap, zodra de vloeistof helder is, aan de kook. Draai het vuur lager en laat de siroop 1 minuut flink koken. Haal de steelpan van het vuur en laat de siroop iets afkoelen.

Week het gelatineblaadje een paar minuten in koud water tot het zacht is. Knijp het overtollige water eruit, voeg de gelatine toe aan het warme sap en roer tot de gelatine helemaal is opgelost. Zeef het gelatinemengsel met een fijne zeef en laat het afkoelen.

Roer de Campari, vermouthe en gin erdoor zodra het gelatinemengsel is afgekoeld. Schenk de granita in een lage bak en laat het bevriezen tot een hard blok ijs. Schraap, als je het wilt serveren, met een vork over de bovenkant om gladde ijskoude schaafsels te maken en vul hiermee kleine, gekoelde glazen.

YOGHURTSORBET MET HONING

Een fantastisch gebruik van de, voor het Midden-Oosten essentiële, yoghurt, die hier wordt gemengd met limoensap om het zoete van de honing te dempen. Het is een van Gregs favoriete sorbets en een geweldige *allrounder*.

VOOR ONGEVEER 1 LITER

250 g Griekse yoghurt
80 g crème fraîche
60 ml double cream of slagroom
(zie notities, pag. 242)
225 g fijne kristalsuiker
350 ml water
1 el glucosestroop
2 el honing
sap van 1 limoen

VERDER NODIG

ijsmachine

Klop de yoghurt, crème fraîche en double cream door elkaar en zet het yoghurtmengsel in de koelkast om te laten afkoelen.

Verwarm de fijne kristalsuiker, het water en de glucosestroop langzaam in een steelpan, roer af en toe, tot de suiker is opgelost. Breng de siroop, zodra de vloeistof helder is, aan de kook, en laat 3 minuten flink koken. Haal de steelpan van het vuur en laat de siroop afkoelen tot kamertemperatuur. Zet de siroop in de koelkast om verder te koelen.

Roer de honing en het limoensap door de koude siroop en roer dit door het koude yoghurtmengsel. Schenk het ijsmengsel in de ijsmachine en laat het ijs draaien volgens de aanwijzingen van de fabrikant. Schep het ijs in een luchtdicht afgesloten plastic doos en zet het minstens 1 uur in de vriezer voordat je de yoghurtsorbet serveert.

Zie de foto op pagina 58-59

+ SERVEER MET

Geroosterde abrikozen met kaneelbrioche en amandelroom (pag. 16)
Langzaam geroosterde kweeperen met geklopte, romige yoghurt (pag. 17)
Pruimensoufflé met kardemom en sinaasappel (pag. 22)



TURKSE MOOIE-OGENKOEKJES

We werden door de legendarische culinaire schrijver Arto der Haroutunian geïnspireerd bij het maken van deze moderne Turkse koekjes met de onweerstaanbare naam. Terwijl ze in concept vergelijkbaar zijn met de Engelse *Jammie Dodgers*, zijn ze in uitvoering werelden verwijderd van deze kleffe en veel te zoete koekjes die in de supermarkt worden aangeboden.

Deze knapperige, boterachtige koekjes worden bij voorkeur gevuld met zure kersenjam (alhoewel een andere zoetzure jam ook voldoet). Het is niet helemaal noodzakelijk, maar we vinden het toch leuk ook een botercrème met limoenschil toe te voegen aan de vulling.

VOOR ONGEVEER 16 KOEKJES

150 g zachte boter
85 g fijne kristalsuiker
geraspte schil van
1 onbespoten citroen
150 g bloem, gezeefd,
plus extra om te bestuiven
25 g maïzena, gezeefd
50 g amandelmeel
1 eidooier
125 g zure kersenjam

LIMOENBOTERCRÈME

55 g boter
115 g poedersuiker,
plus extra indien nodig
geraspte schil en sap
van 1 onbespoten limoen

VERDER NODIG

koekjesuitsteker (Ø 6 cm)
koekjesuitsteker (Ø 5 mm) (optioneel)
spuitzak met een spuitmondje
van 5 mm

Bekleed twee bakplaten met siliconen bakmatten of bakpapier.

Klop in een kom de zachte boter en fijne kristalsuiker met een elektrische mixer met het spatelstuk ongeveer 4 minuten of tot het botermengsel erg licht en luchtig is.

Klop de citroenrasp erdoor, verlaag de snelheid en klop eerst de bloem en maïzena erdoor en daarna het amandelmeel en de eidooier. Mix tot het net gemengd is tot een homogeen deeg.

Keer de kom om boven een met bloem bestoven werkblad en gebruik je handen om het deeg stevig samen te kneden tot een soort platte schijf. Wikkel het deeg in plasticfolie en leg het 30 minuten in de koelkast.

Rol het deeg uit tussen twee vellen bakpapier of plasticfolie, tot het een dikte heeft van ongeveer 5 mm. Gebruik de koekjesuitsteker (Ø 6 cm) om 30 tot 32 koekjes uit te steken. Rol het deeg opnieuw uit als dat nodig is. Verdeel de koekjes evenredig over de bakplaten. De ene bakplaat is gevuld met de bovenkanten en de andere met de onderkanten. Maak met de andere koekjesuitsteker (Ø 5 mm) of met een spuitmondje drie gaatjes in de koekjes van één plaat. Zet beide bakplaten nog 30 minuten in de koelkast.

Verwarm de oven voor tot 180 °C.

Bak de koekjes 10 tot 12 minuten of tot ze lichtbruin zijn. Wissel halverwege de bakplaten zodat de koekjes gelijkmatig worden gebakken. Haal de koekjes uit de oven en laat ze 5 minuten op de bakplaten afkoelen. Verplaats ze naar taartroosters en laat ze helemaal afkoelen.

Maak de limoenbotercrème door de boter en poedersuiker met een vork te mengen in een mengkom. Voeg zodra het goed gemengd is, het limoensap en de -rasp toe en klop het krachtig tot het een beetje luchtig wordt. Het doel is de gladde, soepele consistentie van glazuur. Voeg een beetje meer poedersuiker toe als het er erg vloeibaar uitziet. Schep de botercrème in de spuitzak en koel het in de koelkast. Zodra het afgekoeld is, spuit je een dunne streep botercrème op de buitenste rand van de koekjes die de onderkant worden. Schep een volle lepel jam in het midden en leg de koekjes voor de bovenkant erop.

Knijp ze voorzichtig samen zodat de jam bijna door de gaatjes naar buiten komt. De koekjes blijven twee tot drie dagen luchtdicht afgesloten goed. Ze worden na verloop van tijd wat zachter maar dat is niet erg.

CAKES, TAARTEN EN PUDDINGEN

- Pistachefriands met zomerfruit **96**
- Citroen-gembercakejes met citroensiroop **97**
- Honing-sinaasappelmadeleines **99**
- Perzische plakjes paradijs **101**
- Pruimenplaatgebak met kardemom-kruidnagelkruiden **102**
- Frambozen-yoghurttulband met ahornglazuur **103**
- Bittere walnootcake **106**
- Mandarijn-kardemomcake **109**
- Lucy's chocoladebruidstaart **110**
- Chocolade-sherrytaart met zure kersen **114**
- Libanese liefdestaart **116**
- Gestoomde bloedsinaasappelpuddingen **121**
- Eve's pudding met gekaramelliseerde appel en bramen **122**
- Chocoladelavacakes met Turks fruit **124**
- Labne-cheesecake met naar citrus ruikende bosbessen **128**
- Cheesecake met gebakken appel en ahornsiroop **129**
- Cheesecake met gesuikerde pompoen **130**

Het Midden-Oosten kent niet dezelfde wijdverbreide traditie om thuis taarten te bakken zoals het Westen, en wat er is, omvat het ietwat beperkte aanbod van met siroop doordrenkte cakes. In landen waar enige Franse invloed is geweest, zijn prachtige, met room gevulde taarten te vinden in mooie banketbakkerijen. De meeste mensen in het Midden-Oosten kopen over het algemeen zo'n taart als traktatie bij een speciale gelegenheid, in plaats van er zelf een te bakken. Dit geeft ons het gevoel dat we toestemming hebben onze fantasie de vrije loop te laten. En waar we in onze vorige boeken recepten hadden opgenomen voor meer traditionele taarten, gaan we hier meer onze eigen gang. Vrijwel alle recepten die hier volgen hebben op de een of andere manier een Midden-Oosterse invloed – hetzij als ingrediënt of als techniek – en we denken dat we een selectie hebben gemaakt die voor alle soorten gelegenheden geschikt is.

Er zijn een paar tips die we graag met je delen om je te helpen een goed bakresultaat te behalen.

Verwarm, ten eerste, je oven voor gedurende minstens 20 minuten en maak je bakgerei in orde door de wanden en de bodem van je bakvorm in te vetten. Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af voordat je begint met mengen (zie maten en gewichten, pag. 249). Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn. Boter en eieren moeten op z'n minst 1 tot 2 uur voordat je begint met bakken al uit de koelkast zijn gehaald. We kunnen niet benadrukken hoe belangrijk dit is: koude ingrediënten mengen niet makkelijk met elkaar en je loopt het risico dat je eindigt met geslacht beslag. Boter en suiker moeten minstens 4 tot 5 minuten krachtig worden geklopt, zodat de suiker helemaal is opgelost en je een licht, luchtig mengsel hebt. Schraap het ei-botermengsel ook een paar keer met een spatel van de wand van de kom.

Om een cake maximaal te laten rijzen, moet hij in de oven zodra het beslag klaar is, omdat het rijsmiddel gaat werken op het moment dat het is toegevoegd. Met een prikker kun je testen of een cake gaar is, maar beoordeel ook de kleur en kijk hoe de bovenkant terugveert als je er zachtjes op duwt. Over het algemeen laten we een cake 5 tot 10 minuten rusten op een rooster voordat we de vorm verwijderen. En tenslotte, laat het gebak helemaal afkoelen voordat je het glazuur aanbrengt.

Er zijn taartvormen in eindeloos veel vormen en maten. We hebben geprobeerd niet uit de bocht te vliegen: voor het merendeel van de recepten is een springvorm (Ø 23 cm) nodig, hoewel we ook dol zijn op onze tulbandvorm. Je hebt ook een verzameling kleine vormen nodig (muffin-, madeleine, minibrood- en timbaalvormen) en een paar langwerpige cakeblikken. Waar taartroosters essentieel zijn en een spuitzak nuttig, is een keukenbrander optioneel.



PERZISCHE BOTERFUDGE

Sohan, een naar kardemom geurende fudge die onverantwoord veel boter bevat, is een specialiteit uit Qom, een stad op een uur rijden ten zuiden van Teheran, en befaamd in heel Iran. Het is heel zoet en zeer verslavend.

VOOR ONGEVEER 650 GRAM FUDGE

15 saffraandraadjes (wij gebruiken Iraanse saffraan)
2 el kokend water
500 g fijne kristalsuiker
100 g golden syrup of dark corn syrup (beide online verkrijgbaar of gebruik keukenstroop)
60 ml water
300 g boter, in grote blokken gesneden
2 tl kardemompoeder
50 g pistachenoten, in stiften (wij gebruiken Iraanse pistachenoten)
gedroogde rozenblaadjes, ter garnering (optioneel)

VERDER NODIG

suikerthermometer

Bekleed een grote bakplaat met bakpapier.

Rooster de saffraandraadjes 30 seconden licht in een droge koekenpan op middelhoog vuur. Ze moeten krokant en droog zijn, maar let op dat ze niet verbranden. Laat ze iets afkoelen voordat je ze verpulvert tot poeder. Meng het saffraanpoeder met het kokende water en laat het 1 uur trekken.

Verwarm de fijne kristalsuiker, golden syrup en de afgemeten hoeveelheid water in een stevige steelpan op laag vuur, roer af en toe. Draai het vuur, zodra de suiker is opgelost, hoger en kook het suikermengsel 10 tot 15 minuten tot het goudkleurig wordt. Klop de boter, het kardemompoeder en de vloeibare saffraan erdoor en laat de fudge nog een paar minuten koken tot het een butterscotchachtige kleur krijgt en tot de suikerthermometer 118 °C aanwijst.

Schenk de fudge op de bakplaat en smeer het met een spatel zo dun en glad mogelijk uit. Bestrooi de bovenkant met de pistache en de gedroogde rozenblaadjes, als je die gebruikt, en duw ze zachtjes in de bovenkant van de fudge.

Laat de fudge volledig afkoelen voordat je hem in stukken van willekeurige grootte breekt.

Bewaar de fudge maximaal een maand luchtdicht afgesloten in de koelkast.



GESUIKERDE BLOEMBLAADJES

Rozen groeien in grote delen van het Midden-Oosten, waar ze worden bewonderd vanwege hun schoonheid en betoverende geur. Ze worden overvloedig gebruikt in de keuken, op verschillende manieren. Iraniërs houden ervan gedroogde bloemblaadjes over pilafs en puddingen te strooien; in Noord-Afrika worden kleine rozenknopjes in kruidenmengsels gebruikt voor zowel zoete als hartige gerechten; in Libanon en de Golfstaten zijn ze in het bijzonder dol op rozenwater – en vrijwel ieder land heeft een traditie van rozenblaadjesjam (pag. 217).

Ook al zijn gedroogde rozenblaadjes in toenemende mate makkelijk te vinden om over je Midden-Oosterse desserts (en hartige gerechten) te strooien, het is zeer eenvoudig om ze zelf thuis te besuikeren. En als je iets anders wilt: deze techniek is ook toe te passen op andere eetbare bloemen (probeer eens viooltjes, sleutelbloem, lavendel of korenbloem) en op zachte blaadjes van kruiden.

1 tot 2 rozen, biologisch, onbespoten
in volle bloei (ongeveer
20 bloemblaadjes)
1 eiwit, lichtschuimend geklopt
50 g fijne kristalsuiker

VERDER NODIG
pincet

Pluk voorzichtig de blaadjes van de rozen, let goed op dat je ze niet kneust of scheurt. Kies de kleine, smetteloze blaadjes.

Zet twee kommen klaar op je werkblad, een met het geklopte eiwit en de ander met de fijne kristalsuiker.

Werk met één blaadje tegelijkertijd. Leg een bloemblaadje op een wijsvinger en gebruik de andere om het hele blaadje licht te bestrijken met eiwit. Laat het voorzichtig vallen in de kom met suiker. Wentel de blaadjes, als je meerdere hebt bestreken met eiwit, voorzichtig door de suiker, maar pas goed op dat je ze niet te veel aanraakt met je vingers. Pluk de blaadjes met een klein pincet uit de suiker en leg ze op een taart-rooster.

Je kunt ze het beste bij de onderkant vastpakken, omdat zelfs de kleinste aanraking de suiker en het eiwit kan verplaatsen en ze vlekkelig maakt. Nadat je er een paar hebt gemaakt, zul je een methode hebben ontdekt die voor jou het beste werkt.

Laat de bloemblaadjes 12 uur rusten zodat ze volledig kunnen drogen. Ze worden hard zodra de suiker en het eiwit dat worden. Bewaar de gesuikerde bloemblaadjes luchtdicht afgesloten tussen vellen bakpapier. Ze zijn een paar maanden houdbaar.



DRANKEN

A stylized illustration in shades of orange and red. It features a branch with several large, pointed leaves and a large, sliced citrus fruit, likely an orange or grapefruit, showing its segments and a small white pith in the center. The background is a light, warm orange color.

Iftar jellab **230**

Bloedsinaasappelsap met oranjebloesemijs **230**

Gember-limoenlimonade **232**

Rozensiroop **233**

Zuremuntsiroop **233**

Ayran **235**

Hibiscus-ijsthee **236**

Appel-muntthee **236**

Kruidige Arabische koffie **238**

Spaanse warme chocolademelk **238**

De Midden-Oosterse voorliefde voor zoete dingen spreidt zich ook uit naar dranken. Het is een eeuwenoude traditie. De oorsprong ligt in Perzië, waar tijdens de hete zomermaanden verse fruitsappen en *sharbats* – of vruchtensiroopen – over samengeperste sneeuw of ijs werden geschonken. De sneeuw of het ijs was uit de bergen gehaald en werd in speciale ijshuizen opgeslagen. Zoete dranken werden belangrijker na het Islamitische verbod op alcohol.

Vandaag de dag zijn in vele Midden-Oosterse steden wandelende drankverkopers een vertrouwd beeld in de oude wijken en *souks*. Ze kondigen hun komst aan met klingelende cymbalen, hebben onderscheidende traditionele kledij aan en dragen zware, van ornamenten voorziene urnen op hun rug. Het is een echte kunst om de drank samen te stellen – zoethout, tamarinde en citroen zijn allemaal even populair – van over hun schouder en in het klaarstaande vaatje. Andere zoete dranken worden geserveerd vanaf handkarren of vanuit kleine winkeltjes. Afhankelijk van het seizoen is er versgeperst sinaasappel-, granaatappel- of watermeloen-sap, zure hibiscusthee of melkachtige *sahlab*. In Iran zijn gedistilleerde limonades ook heel populair. Ze worden niet alleen gemaakt van fruit, maar ook van een grote en intrigerende variëteit aan kruiden, specerijen en bloemen.

De noodzaak om te hydrateren, op te frissen en te herstellen is zelfs van levensbelang als de vastenperiode, ramadan, tijdens de zomer valt. Er zijn wat plaatselijke variaties maar *jellab* (gemaakt van druivenmelasse, dadels en johannesbrood), *amar al din* (gemaakt van abrikozenpasta), *erk-el-sous* (zoethout) en *tamar hindi* (een zoetzuur tamarinde-aftreksel) zijn overal favoriet.

Een andere kenmerkende koude drank in het Midden-Oosten is verdunde yoghurt (in Turkije wordt het *ayran* genoemd, in Iran *dugh* en op het Indische subcontinent *lassi*). Het wordt vaak naturel of gezouten geserveerd als een soort digestief bij kebabs, maar in sommige gebieden zijn zoete versies ook populair.

Wat betreft warme dranken, die worden naar keuze ook zoet gedronken. Ze worden niet slechts als een verfrissing aangeboden, maar zijn tevens een hoeksteen van de Midden-Oosterse gastvrijheid. Plaatselijk zijn er wat verschillen. In de Maghreb en Iran is thee het belangrijkste, in Marokko, Tunesië en Algerije is muntthee dat, terwijl in Iran de thee op smaak gebracht wordt met kaneel, saffraan of rozenblaadjes. In Libanon en Syrië wordt de voorkeur gegeven aan koffie – vaak met kardemomsmmaak – terwijl in de Golfstaten en Turkije koffie en thee even populair zijn. De allersimpelste, en een van Gregs favoriete drankjes – is een rustgevende café blanc – of *kahwa beida* in het Arabisch – die vooral bestaat uit het water op smaak gebracht met oranjebloesemwater en naar smaak gezoet.

KRUIDIGE ARABISCHE KOFFIE

Arabische koffie, zoals die gedronken wordt in de Golfstaten, wordt doorgaans geserveerd zonder suiker, als een contrast met de zoete koekjes of gebakjes. De koffie wordt gezet met een variëteit aan specerijen en voor de Westerse smaakpapillen kan het even wennen zijn omdat het zowel bitter als nogal slap is. Voor onze versie gebruiken we dark-roast koffie (gebruik je eigen merk) die vol, warm en kruidig is. Voeg suiker naar smaak toe, als je dat wilt. Een klodder lichtgeklopte slagroom maakt het extra mild.

VOOR 6-8 KLEINE KOPJES

6 afgestreken el versgemalen dark-roast koffie
1/8 tl saffraanpoeder (of ongeveer 10 saffraandraadjes)
1/4 tl gemberpoeder
1/4 tl kardemompoeder
1/8 tl kruidnagelpoeder
1/8 tl versgemalen zwarte peper
1/8 tl versgeraspte nootmuskaat
500 ml water
suiker, naar smaak
lichtgeklopte slagroom, om erbij te serveren (optioneel)

VERDER NODIG

cafetière

Meng de gemalen koffie met het saffraanpoeder, gemberpoeder, kardemompoeder, kruidnagelpoeder, de versgemalen zwarte peper en vergeraspte nootmuskaat en schep het in een cafetière. Breng het water aan de kook en giet de helft van het water op het specerijen-koffiemengsel en laat het 30 seconden staan. Roer voorzichtig en giet de rest van het water erop. Laat de koffie 3 tot 5 minuten trekken. Duw de zuiger helemaal naar beneden en serveer de koffie meteen in kleine kopjes. Voeg suiker naar smaak toe en desgewenst geklopte slagroom.

SPAANSE WARME CHOCOLADEMELK

Deze romige, dikke en volle warme chocolademelk op Spaanse wijze lijkt in het geheel niet op de zeer zoete, slappe warme chocolademelk die je meestal geserveerd krijgt in cafés, en dat is maar goed ook. Maak in de winter de naar kaneel geurende ganache in het vooruit en bewaar die maximaal een maand in de koelkast, voor als de nood aan de man is. Je kunt het recept eenvoudig uitbreiden voor een aan chocolade verslinderd gezin.

VOOR ONGEVEER 400 G GANACHE

80 g pure chocolade (50-60% cacaobestanddelen) van goede kwaliteit, in grote stukken gehakt
40 g golden syrup of dark corn syrup (beide online verkrijgbaar, of gebruik keukenstroop)
50 g boter
225 ml double cream of slagroom (zie notities, pag. 242)
1 tl kaneel
volle melk, om erbij te serveren

Verwarm alle ingrediënten behalve de melk langzaam in een kleine steelpan tot alles is gesmolten en gemengd tot een gladde, glanzende saus. Haal de steelpan van het vuur en laat het chocolademengsel helemaal afkoelen. Schep het in een pot met deksel of in een plastic doos. Het zal opstijven tot een stevige ganache. Bewaar het in de koelkast tot het verlangen naar chocolade de kop op steekt.

Verwarm de volle melk in een kleine steelpan tot de melk kookt en klop de melk met een garde tot een zacht schuim. Schenk de melk in een verwarmde mok of een Irishcoffee-glas en voeg een royale eetlepel chocolade-ganache toe. Roer stevig zodat de chocolade smelt en serveer meteen.

