

Griekenland

Horto supal kalokariano (zomerse groentesoep)

(6 personen)

4 eetlepels boter
1 fijngehakte middelgrote ui
2 in stukjes gesneden courgettes
1/2 in stukjes gesneden komkommer
1/2 fijngesneden krop sla
6 eetlepels doperwtten
2 tomaten, geschild van zaden ontdaan en in stukjes gesneden
12 sjalotten in plakjes
2 eetlepels gehakte peterselle
1/2 eetlepel fijngehakte verse munt of 1 theelepel gedroogde munt
1/2 eetlepel fijngehakte basilicum of 1/2 theelepel fijngewreven gedroogde basilicum
2 liter kokende kippenbouillon
1/2 theelepel suiker
1/2 theelepel zout
versgemalen zwarte peper

Verhit de boter in een soeppot en sauteer de ui op laag vuur tot ze bruin is.
Voeg er de stukjes komkommer, courgettes, sla, sjalotten, doperwtten en tomaten aan toe en bak ze 1 minuut in de hete boter.
Voeg alle overige ingrediënten toe en breng de soep aan de kook.
Draai het vuur lager en laat de soep 10 minuten zachtjes koken.

Soupa Iakhana (koolsoep)

1 kg witte kool
2 fijngehakte uien
1 1/2 eetlepel olijfolie
tomaten (geschild en zonder zaden)
zout en peper naar smaak
2 1/2 liter runderbouillon
1 kop croûtons

Snijd de kool fijn.
Was de kool en laat het uitlekken.
Fruit de uien goudbruin in de olie.
Voeg de kool, tomaten, zout en peper toe en bak het geheel 1 minuut.
Doe de bouillon erbij en breng het aan de kook.
Zet het vuur lager.
Leg het deksel schuin op de pan en laat alles 30 minuten sudderen tot de kool gaar is.
Dien de soep op in soepkommen en garneer met croûtons vlak voor het serveren.

Fasolatha I (bonensoep)

500 gr witte bonen (1 nacht geweekt)
2 1/2 liter water
3 fijngehakte uien
1 grote fijngehakte wortel
1 1/2 eetlepel fijngehakte peterselie
1 eetlepel tijm
2 eetlepels fijngehakte selderij
2 eetlepels tomatenpuree
1 1/2 eetlepel olijfolie
zout en peper naar smaak

Was de bonen, giet ze af en doe ze in een grote pan.
Zet ze onder water en laat ze twee minuten koken.
Giet al het water af en doe er eenzelfde hoeveelheid schoon water bij.
Breng het aan de kook, voeg uien, wortel, 1 eetlepel peterselie, selderij, tijm, tomatenpuree, olie, zout en peper toe.
Laat dit ongeveer 1 uur sudderen tot de bonen gaar zijn.
Dien de soep heet op, gegarneerd met peterselie.

Fassoelátha II

(2 personen)

75 gr snelkokende rijst
1/2 gesnipperde ui
2 1/2 eetlepel olijfolie
1 kleine courgette in blokjes
2 stengels bleekselderij in plakjes
1 blik gepelde tomaten (400 gr)
7 1/2 dl kippenbouillon (tablet)
1 theelepel gedroogde oregano (of 1 eetlepel verse)
150 gr kipfilet in reepjes
1 klein blik witte bonen, uitgelekt
zout, peper
1 eetlepel fijn gesneden peterselie
extra nodig: 2 timbaaltjes of kleine kopjes, ingevet

Kook de rijst volgens de gebruiksaanwijzing gaar.
Roerbak in een wok de ui in 1 1/2 eetlepel olie ± 5 minuten.
Voeg de courgette en de bleekselderij toe en bak ze ± 5 minuten mee.
Roer de tomaten, bouillon en oregano erdoor, breng aan de kook en laat ± 10 minuten koken.
Roerbak de kip in 1 eetlepel olie ± 5 minuten.
Roer de kip, bonen, zout en peper door de bouillon, verwarm alles goed en bestrooi met peterselie.
Vul de timbaaltjes met rijst en stort de rijst in het midden van een diep soepbord.
Schenk de soep er omheen.

Mayiritza (Griekse paassoep)

(6 personen)

3 eetlepels boter
500 gr mager lamsvlees in blokjes van ± 1 1/2 cm
1 bosje fijngehakte worteltjes
1 bosje fijngehakt dillegroen, of 1 eetlepel gedroogde dille
2 eetlepels fijngesneden peterselie
1 eetlepel fijngesneden verse munt of 1/2 theelepel gedroogde munt
1 1/2 liter water
1/2 theelepel zout
versgemalen zwarte peper
6 eetlepels rijst
3 eieren
het sap van 2 citroenen

Verhit de boter in een grote soeppot.
Doe het lamsvlees, de peterselie, dille, munt en de worteltjes in de pan en sauteer 3 minuten.
Voeg het water, zout en peper toe, breng het aan de kook en draai het vuur lager.
Doe een deksel op de pan en laat de soep 1 uur zachtjes koken.
Voeg dan de rijst toe en laat nog 15 minuten koken.
Klop de eieren en voeg het citroensap langzaam toe onder voortdurend kloppen.
Roer een paar eetlepels soep door het eimengsel en giet het geheel weer in de soep.
Laat het nu niet koken, anders schiften de eieren.
Haal de soep van het vuur en serveer direkt.

Patsas (lamssoep)

(6 personen)

1 1/2-2 liter water
1-1 1/2 kg lamssoepbeenderen
2 kleine gepelde uien
2 theelepels zout
versgemalen zwarte peper
een paar takjes peterselie
3 eieren
het sap van 2 citroenen

Breng het water aan de kook, doe er de soepbotten in, breng het water weer aan de kook en schuim de soep af.
Temper het vuur.
Voeg de ui, zout en peper toe en laat 1 1/2 uur trekken.
Schep de soepbotten uit de pan en snijd het vlees eraf.
Doe dat terug in de soep.
Laat de soep nog 1/2 uur koken.
Verwijder de uien.
Roer de eieren en het citroensap door elkaar, zoals beschreven bij avgolemonosoep.
Voeg het eimengsel aan de soep toe en serveer direkt.
Garneer met peterselie.

Soupa avgolemono (soep met ei en citroen)

(traditionele paassoep voor 8 personen)

2 liter kippenbouillon
1/2-3/4 kop rijst
vermicelli of een andere pastasoort of rijst
3 eieren
sap van 2 kleine citroenen
1/2 theelepel zout
versgemalen zwarte peper

Breng de kippenbouillon aan de kook.
Doe de rijst of vermicelli erbij en laat 15 minuten doorkoken.
Klop intussen de eieren schuimig.
Voeg er langzaam het citroensap aan toe onder voortdurend kloppen.
Giet er dan 3-4 koppen bouillon bij, met een eetlepel per keer en blijf kloppen.
Haal de rest van de bouillon van het vuur en klop het eimengsel erdoor.
Breng de soep op smaak met zout en peper en dien direkt op.

Kotosoupa avgolemono (kippensoep met ei-citroensaus)

1 hele kip
1 1/2 liter water
2 gesnipperde uien
2 gesneden wortelen
1 gesneden stengel selderij
verse peper
laurierblad
zout
300 gr rijst

Maak de kip schoon en was ze.
Plaats de kip in een pan met het water en voeg alle kruiden en groenten toe.
Breng dit aan de kook en laat ongeveer 90 minuten sudderen.
Verwijder de kip uit de bouillon en voeg de rijst toe.
Laat de soep in een gesloten pan nog 20 minuten doorkoken.
Maak de avgolemonosaus volgens basisrecept (zie volgende recept) en voeg ze aan de soep toe.
Gebruik de kip voor een ander gerecht of maak ze schoon en voeg de stukken aan de soep toe.

Griekse kastanjesoep (Kastano soupa)

300 gr kastanjes
1 liter vleesbouillon
2 eidooiers
150 gr room
zout, witte peper
3 eetlepels fijngehakte peterselie

Kerf de kastanjes in en kook ze ± 1 uur.
Pel ze daarna en hak ze klein.
Doe ze in een kom, giet er wat bouillon bij en pureer dit in een keukenmachine.
Doe de puree met de overige bouillon in een pan en breng het aan de kook.
Klop de eidooiers met room los.

Neem de soep van het vuur en roer de ei-roommassa er voorzichtig door.
Breng op smaak met zout en peper en bestrooi met de peterselie.

Salade van tonijn en rijst

4-6 koppen gekookte rijst
2 blikjes tonijn in water van 200 gr
1 blikje erwtjes van 480 gr, afgegoten
60 gr gehakte pepertjes
1 gehakte ui
2 gehakte stelen selderij
2 grote gehakte augurken
1 theelepel knoflookpoeder
1 theelepel tijm
mayonaise

Doe alle ingrediënten in een grote slakom.
Voeg mayonaise naar smaak toe.
Garneer met paprika en peterselie.

Tonijnsalade met knolselderij

1 blikje tonijn in olie
2 eetlepels rode wijnazijn
1 theelepel mosterd
1 kleine knolselderij
dragon, peterselie, kervel, bieslook

Doe de tonijn in een kom en haal de vis met een vork uit elkaar.
Voeg de wijnazijn en de mosterd toe.
Schil de knolselderij en rasp die boven de kom.
Hak de kruiden fijn en voeg ze bij de rest.
Meng alles goed door elkaar en dien op.

Patzárja Saláta (rode bietjessalade)

(5-6 personen)

1 kg rode bietjes
4-5 eetlepels azijn
4-5 eetlepels olijfolie
zout

snijd de blaadjes van de bietjes en kook ze apart gaar (1 1/2 uur de bietjes en 15 minuten de blaadjes).
Doe de olie, het zout en de azijn bij de kokende blaadjes.
Haal, als de bietjes gaar zijn, de buitenste schilletjes eraf, snijd ze in plakjes en overgiet ze met wat olie en azijn.

Dien ze samen met het bietblad op.
Lekker bij gebakken of gegrilde vis.

Borani esfanai (spinazie-notensalade)

700 gr verse jonge spinazie
1 kleine gesnipperde ui
2 theelepels olijfolie
2 koppen yoghurt
2 theelepels verse gehakte munt, of 1/2 theelepel gedroogde
1/4 theelepel zout
versgemalen zwarte peper
1 teentje knoflook uit de knijper
1/2 kop gehakte walnoten

(De blaadjes voor deze schotel moeten uiterst vers zijn).
Was de blaadjes en hak ze fijn.
Doe de spinazie met de ui in een sauspan.
Verwarm de groente boven een laag vuur tot alle aanhangende water is verdampt.
Voeg de olie toe en schep de massa 2 minuten voorzichtig om.
Doe het daarna in een schaal en voeg de yoghurt, munt, zout peper en knoflook toe.
Laat het 2 uur afkoelen.
Voeg, als u verse munt gebruikt, deze na het afkoelen toe.
Strooi er dan de walnoten over en serveer het koud.

Roomkaas- en komkommersalade

250 gr Teleme of Fetakaas
het sap van 1 limoen
2 eetlepels olijfolie
1 fijngehakte ui
1/2 grote gepelde en in blokjes gesneden komkommer
zout, zwarte peper

Verkruimel de kaas met een eetlepel water; gebruik hiervoor een vork.
Vermeng de kaas met het limoensap, de olijfolie, de ui en de komkommer en breng op smaak met peper en zout.

Patatosalata (aardappelsalade)

1 kg aardappelen
1/2 kop olijfolie
1 grote ui
1 grote citroen
peterselie

Was de aardappelen en kook ze in de schil 15-20 minuten.
Pel ze voordat ze afkoelen en snijd ze in ronde plakken.
Doe die in een slakom en voeg er zout, peper en citroensap bij.

Snijd de ui in plakjes, hak de peterselie en voeg ze met de olie aan de salade toe.
Meng alle ingrediënten goed door elkaar.
Verdeel de salade over kleine borden en serveer koud.

Melitzanosalata (auberginesalade)

1 kg aubergines
2 eetlepels fijngehakte ui
2 eetlepels citroensap
1 tomaat
1 1/2 dl olijfolie
1 theelepel wijnazijn
1/2 theelepel oregano
peper en zout naar smaak

Doe de aubergines in een matig hete oven en haal ze eruit de schil zacht en rimpelig is.
Pel ze en verwijderk de zaden zoveel mogelijk.
Roer de aubergines met een mixer of blender tot moes en voeg enkele druppels citroensap toe om verkleuring te voorkomen.
Stamp de ui zacht met een vijzel, voeg wat zout toe en doe er de auberginepulp bij.
Doe er de geschilde en ontpitte tomaten bij en roer goed.
Voeg de oregano, naar smaak zout en peper, olijfolie en citroensap toe en meng alles tot een smeug geheel.
Voeg op het laatst nog de wijnazijn toe en laat de salade goed koelen.
Garneer met dungseden komkommer en groene paprika.

Melitzanosalata (aubergine salade)

1 kg aubergines
1 kopje olijfolie
1/2 kopje fijngehakte peterselie
het sap van 1 grote citroen
1 kleine ui
zout

Prik de aubergines met een vork in en bak ze 45 minuten in de oven tot ze zacht worden en de schil roostert.
Haal de schil eraf en pureer de aubergines met het citroensap en wat zout.
Voeg de ui, de peterselie en al roerend beetje bij beetje de olijfolie aan deze pasta toe.
Garneer de salade met olijven en bestrooi met de fijngehakte peterselie.
Serveer de salade goed koud.

Variatie: Vervang de citroen door 2-3 eetlepels azijn en voeg bij de ingrediënten 2 gesnipperde teentjes knoflook.

Griekse boerensalade

3-4 tomaten
2 komkommertjes

1 krop romeinse sla
1 ui in plakjes
200 gr feta
1 groene paprika in stukjes
2-3 eetlepels azijn
3-4 eetlepels olijfolie
150 gr zwarte olijven
2 lepels kappertjes (niet noodzakelijk)
zout
oregano

Was alle groenten goed en snijd de tomaat, de komkommertjes en de sla in grote stukken.

Doe ze in een kom en voeg de ui, paprika, olijven, het zout, de olie en azijn toe.

Meng alles goede en leg er stukjes feta bovenop.

Bestrooi de salade met wat oregano.

Grieks boerenslaatje

500 gr feta kaas
6 tomaten
2 uien
8 zwarte olijven
8 groene olijven
1 koffielepel mosterd
1 dl olie
1 eetlepel azijn
2 eetlepels gehakte bieslook
2 eetlepels verse gehakte Provençaalse kruiden (oregano, rozemarijn, tijm en marjolein)
enkele blaadjes krulsla

Snijd de feta kaas in blokjes van \pm 1 cm.

Pel en ontpit de tomaten en snijd ze in stukjes van \pm 2 cm.

Pel de uien en snijd ze in zeer fijne ringen.

Doe de kaas, de tomaten en de uien, samen met de olijven in een schaal. Klop de mosterd door de olie en de azijn en giet deze vinaigrette over het kaas-tomatenmengsel.

Bestrooi met de gehakte bieslook en de Provençaalse kruiden.

Was de krulsla en versier er het boerenslaatje mee.

Choriatiki (boerensalade)

4 eetlepels olijfolie
2 eetlepels rode wijnazijn
1 fijngevreven teen knoflook
oregano
zout, peper
4 vleestomaten in stukjes
1-2 rode uien in ringen
1-2 groene paprika's in ringen
1 komkommer zonder zaadjes en in stukjes
een handje zwarte olijven
250 gr feta in blokjes

Maak een vinaigrette van de olie, de azijn, de knoflook, oregano naar smaak, weinig zout en wat meer peper en laat de saus een uurtje staan.

Schep de gesneden groenten om, bestrooi ze met de kaas en de olijven en giet er vlak voor het opdienen de vinaigrette over.

Serveer goed koud.

Fasolia Salata (bonenSalade)

1/2 kg grote gedroogde bonen (gigantes)

2 grote uien

1 bosje peterselie

2 koppen olijfolie

1/2 kop azijn

zout, peper

Week de bonen een nacht in koud water, kook ze in ruim kokend water gaar en laat ze uitlekken.

Snijd de uien in dunne plakjes en hak de peterselie fijn.

Doe alle ingrediënten in een kom, strooi er zout en peper over en meng goed.

Giet er de olie en azijn over en serveer koud.

Griekse salade

voor 4 personen

2 grote, stevige tomaten

1 komkommer

1 groene paprika

1 rode ui

150 gr feta in blokjes

1/2 theelepel fijngewreven verse tijm

5 eetlepels olijfolie

2 eetlepels rode wijnazijn

16 zwarte olijven

zout, zwarte peper

Was de groenten en droog ze goed.

Snijd de tomaten in achten en de ongeschilde komkommer in blokjes.

Ontpit de paprika en snijd hem in reepjes.

Pel de ui en snijd hem in ringen.

Houd de uiringen en een paar blokjes feta apart.

Doe de rest van de groenten in een slakom en voeg de tijm toe.

Klop de olie en de azijn samen met zout en peper tot een dressing.

Schenk die over de sla en meng voorzichtig.

Leg de rest van de feta erop en garneer met de uiringen en de zwarte olijven.

Mastva kiar (komkommer-yoghurtsalade)

1 grote of 2 kleine geschilde en geraspte komkommers

1 kop yoghurt

1 middelgrote gesnipperde ui
1/2 kop witte pitloze rozijnen, een nacht in water geweekt
1/2 theelepel zout
versgemalen zwarte peper
3 eetlepels gehakte verse munt of 1/2 theelepel gedroogde munt
1 eetlepel verse gehakte basilicum of 1/2 theelepel gedroogde

Doe de komkommer en de ui in een schaal.
Voeg de yoghurt, rozijnen, zout en peper erbij en meng alles goed door elkaar.
Strooi de munt en basilicum erover.
Serveer het gerecht gekoeld.

Landelijke salade

(6 personen)

1 krop ijsbergsla
6 tomaten
1/2 komkommer
1 bosje voorjaarsuitjes
2 eetlepels gehakte verse munt
1/2 eetlepel gehakte verse oregano
1/2 dl olijfolie
2 eetlepels citroensap
zout en peper
150 gr feta
12 zwarte olijven

Was de sla, maak de blaadjes droog, snijd de sla in reepjes en leg ze op een platte serveerschaal.

Snijd de tomaten in vieren en verdeel ze over de sla.

Snijd in de lengte reepjes uit de komkommerschil, snijd de komkommer in plakjes en verdeel ze over de schaal.

Snijd de voorjaarsuitjes in ringetjes en strooi ze met de kruiden over de salade.

Klop in een kom de olie, het citroensap en wat zout en peper door elkaar en schenk de vinaigrette over de salade.

Snijd de feta in blokjes en leg ze met de olijven op de salade.

Serveer de salade onmiddellijk.

Griekse tomatensalade

200 gr kleine tomaatjes
1/2 rode ui
10-12 zwarte olijven

Voor de vinaigrette:

4 eetlepels olijfolie
1 eetlepel citroensap
1/2 eetlepel gehakte verse munt
1 eetlepel kleingesneden bieslook
1/2 eetlepel dunne honing
zout en peper

Klop in een kom de ingrediënten voor de vinaigrette door elkaar.
Snijd de tomaten in plakjes.
Snijd de ui in dunne ringen.
Leg ze met de olijven in een serveerschaal.
Schenk de vinaigrette over de salade en schep deze luchtig door.
Serveer er Grieks brood bij.

Variatie:
U kunt wat blokjes feta door deze salade scheppen.

Courgettesalade

2 eetlepels pijnboompitten
500 gr courgette
2 eetlepels olijfolie
1 uitgeperst teentje knoflook
2 eetlepels krenten
1 eetlepel gehakte verse munt
sap van 1/2 citroen
zout en peper
2 voorjaarsuitjes

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan regelmatig omscheppend boven een kleine hittebron tot ze bruin beginnen te worden.
Neem ze uit de pan en houd ze apart.
Snijd de uiteinden van de courgettes en snijd ze in dunne plakjes.
Verhit de olie in een koekenpan en fruit hierin de plakjes courgette, de knoflook, de krenten en de pijnboompitten, regelmatig omscheppend, tot de courgette zacht en lichtbruin begint te worden.
Scheep er de munt, het citroensap en wat zout en peper door.
Doe het mengsel in een serveerschaal en laat het afkoelen.
Snijd de voorjaarsuitjes in smalle ringetjes en strooi die over de salade.

Grieks slaatje met lamsvlees en oreganodressing

280 gr zuivere lamsfilet
peper en zout
boter
1 kleine courgette
200 gr fetakaas
150 gr gemengde sla
2 tomaten
12 zwarte olijven
2 eetlepels fijngesneden bieslook

Voor het sausje:
1 eetlepel mosterd
1 eidooier
1/2 teentje geperste knoflook
1/2 bosje verse oregano
1 dl olijfolie
1 dl maïsolie

1 dl witte wijnazijn
peper en zout

Kruid de lamsfilet en bak hem in ± 6 minuten rosé aan in boter.

Laat ze afkoelen.

Snijd de courgette in ringen van 1 cm en kook ze in licht gezouten water gaar, of stoom ze.

Laat ze ook afkoelen.

Mix voor het sausje de mosterd met de eidooier, de knoflook en de oregano en voeg er geleidelijk de oliën en de azijn aan toe.

Breng op smaak met peper en zout.

Snijd de lamsfilet in blokjes van 1 cm en de feta in dobbelsteentjes.

Schik de sla op 4 borden en schep er wat saus over.

Garneer met het lamsvlees, de fetakaas, de courgette, de partjes tomaat en de zwarte olijven.

Strooi er nog wat bieslook over.

Schenk hierbij een glaasje Retsina.

Griekse koolsalade

1 kleine, vaste witte kool
300-400 gr (winter)wortel
6 eetlepels olijfolie
3 eetlepels wijnazijn of citroensap
zout, peper
50 gr ontpitte zwarte olijven

Verwijder de buitenste bladeren en de stonk van de kool en schaf de kool zeer fijn.

Schrap de wortel en rasp hem fijn.

Klop voor de dressing de olijfolie, azijn, zout en peper met een garde goed door elkaar.

Leg de geraspte wortel in het midden van een schaal en schik de kool eromheen.

Schenk de dressing erover en garneer met de olijven.

Htapodhi Vrasto (octopussalade)

octopustentakels
ruim uitgeperste knoflook
3 delen olijfolie
1 deel milde azijn
fijngehakte peterselie
zout, peper

Kook de tentakels in ruim kokend water (dat kan een uurtje duren).

Laat ze afkoelen, snijd ze in stukjes en verwijder van sommige het vel; op die manier krijgt u een mooi rood-wit kleurcontrast.

Roer een vinaigrette van de overige ingrediënten en giet de saus over de vis.

Rengo Salata (haringsalade)

4 haringen
melk
1/2 kg aardappelen
1 ui
4 eetlepels olijfolie
2 eetlepels azijn
1 groene paprika

Laat de haringen 7-8 uur in de melk staan (alleen als ze te zout zijn).
Laat ze uitlekken, verwijder het vel en de graten en snijd ze in kleine stukken.
Kook de aardappelen en snijd ze in blokjes.
Snipper de ui, snijd de paprika in blokjes en hak de peterselie fijn.
Meng alles met de azijn en de olie en serveer de salade koud.

Variatie: U kunt de paprika achterwege laten en 1 appel, 1/2 kop Griekse yoghurt en wat mosterdpoeder aan de salade toevoegen.

Stifado I

600 gr runderlappen
gyroskruiden
4 uien
6-8 teentjes knoflook
olijfolie
rode wijn
1/2 literblik Italiaanse tomaten op vocht
kruidnagels
laurierblaadjes
1 pot Griekse zwarte olijven
zout, peper uit de molen
verse majoraan

Snijd de runderlappen in grote brokken, schep ze om met 3 eetlepels gyroskruiden en leg ze 1/2 uur koel weg.
Halveer de uien en snijd ze in dunne partjes.
Halveer de knoflookteentjes.
Verhit in een braadpan een paar lepels olijfolie en schroei de vleesbrokken rondom dicht.
Voeg op laag vuur de uien en knoflook toe en bak ze al omscheppend 4 minuten.
Voeg de wijn, het tomatennat, 4 kruidnagels, 2 laurierblaadjes, de olijven, een theelepel zout, een flinke draai peper en de blaadjes van een tak majoraan toe en laat het geheel 2 uur stoven met het deksel op de pan.
Scheep af en toe om.
Snijd de tomaten in blokjes en warm ze op het laatst mee.
Serveer met gekookte aardappelen en een Griekse boerensalade (van sla, paprika, tomaten, uien en feta-kaas).

Stifado II

3 uien
750 gr riblappen
100 gr feta in blokjes
3 eetlepels olijfolie

75 gram boter
2 teentjes knoflook
zout, versgemalen peper
3 theelepels verse tijmblaadjes
2 laurierblaadjes
1/2 liter rode wijn
1 pakje gezeefde tomaten
2 theelepels honing
1 eetlepel citroensap

Snijd de gepelde uien in ringen en het vlees in grote dobbelstenen.
Verhit de olie en de boter in een braadpan en bak het vlees snel rondom bruin.
Voeg de ui en de uitgeperste knoflook toe en laat die omscheppend een paar minuten meebakken.
Voeg wat zout en peper, de tijm en de laurier toe en giet de wijn bij het vlees.
Breng het aan de kook, draai het vuur laag en laat het vlees met het deksel op de pan ± 1 1/2 uur stoven.
Roer er de gezeefde tomaten, de honing en het citroensap door.
Verdeel, als het vlees en de saus goed zijn doorgewarmd, de fetablokjes op het gerecht en dien de stifado op als de kaas begint te smelten.
Geef er macaroni of een andere pastasoort bij.

Stifado III

750 gr lams- of rundvlees in blokjes
6 eetlepels olijfolie
1/2 liter water
1 blikje tomatenpuree
2 eetlepels wijnazijn
1/2 theelepel kummel
1/2 theelepel kaneel
zout, peper
8 sjalotten of kleien uien
50 gr feta
peterselie

Verhit de olie en braad het vlees rondom aan.
Voeg het water, de tomatenpuree, de azijn, de kummel, de kaneel, zout en peper toe en laat het geheel 1 uur sudderen.
Voeg dan de sjalotten toe en laat ± 30 minuten sudderen.
Roer er vlak voor het opdienen de feta in kruimels of in kleine blokjes door en strooi er wat peterselie over.

Moscari stifado (kalfsvlees met uien)

1 kg kalfsvlees
1 1/2 kg kleine uien
6 teentjes knoflook
1 kopje olie
1 gesnipperde ui
2-3 eetlepels azijn
1 1/2 kopje tomatensaus

zout, peper
1 laurierblad
lauw water
8-10 peperkorrels
(zonnebloem)olie om in te bakken

Snijd het vlees in blokjes.

Doe de olie in een braadpan en voeg de gesnipperde ui en het vlees toe.

Keer het vlees een paar keer en laat het aan alle kanten bruin worden. Voeg zout, peper en azijn toe, laat 1 minuut bakken en voeg dan de laurier, knoflook en tomatensaus toe.

Doe er zoveel (lauw) water bij dat het vlees onder staat en laat het gaar stoven.

Maak intussen de uien schoon en bestrooi ze met zout.

Bak ze en voeg ze ± 10 minuten voordat het vlees gaar is aan het vlees toe.

Moscharáki Stifádo (Rundvlees met uitjes)

(6 personen)

6 porties rundvlees
1 kg kleine uitjes
1 kopje olie
1 kopje azijn
2-3 rijpe kleingesneden tomaten
1 takje rozemarijn
1 laurierblaadje
2 uitgeperste teentjes knoflook
zout, grofgemalen peper

Verwarm de olie in een pan en bak het vlees op een halfzacht pitje goudbruin.

Voeg de hele uitjes toe en fruit ze 5 minuten.

Blus met de azijn en voeg de tomaten, knoflook, rozemarijn, zout, peper en het laurierblaadje toe.

Schenk er water bij en laat alles +- 2 uur sudderen tot het vocht is verdampt.

Dien dit gerecht warm op.

Moshari lemonato (stoofvlees met citroen)

500 gr gesneden stoofvlees
50 gr boter of olie
1 gesneden ui
1 citroen
3 wortelen
peterselie
1 laurierblad
water
zout, peper

Maak het vlees schoon en droog het.

Braad het in de boter (lamsvlees in olie) aan en haal het uit de pan.

Bak hierin de ui glazig, voeg het vlees erbij en giet het sap van de citroen erover.

Voeg 1 dl water en het laurierblad toe, sluit de pan en laat het geheel sudderen tot het vlees gaar is.

Maak intussen de wortelen schoon en snijd deze in plakjes.
Voeg deze met de kruiden naar smaak bij het vlees.
Laat het geheel nog ongeveer 10 minuten sudderen tot de wortelen ook gaar zijn.
Maak het gerecht af met wat peterselie.

Moscharáki me Prásines Eljés (Kalfsvlees met groene olijfjes)

(6 personen)

6 porties kalfsvlees (500 gr)
1 kg groene olijven
2-3 rijpe tomaten in stukjes
1-2 fijngesneden uien
zout, peper
1 glas rode wijn

snijd het vlees in stukken (2 stukjes per portie).
Verwarm de olie en fruit de uitjes.
Voeg dan al roerend het vlees toe en laat het 5 minuten meebakken.
Blus met de rode wijn en voeg de tomaten, zout, peper en ontpitte olijfjes toe.
Giet er water bij en laat het vlees +- 2 uur sudderen.
Dien het warm op.

Griekse casserole

500 gr rundvlees
5 grote aardappelen
1/2 witte kool
1/2 groene kool
4 tomaten
2 uien
1 pot witte bonen
enkele glazen witte wijn
zout, zwarte peper
boter, margarine of olie

Snijd het vlees in stukjes, snipper de kool, snijd de aardappelen in plakken, de uien in ringen en de ontvelde tomaten in plakken.
Braad het vlees even aan in wat boter of olie.
Voeg een glas voorverwarmde witte wijn toe en een klein scheutje water en laat het vlees een uurtje zachtjes stoven.
Leg de stukjes vlees met het stoofvocht in een ovenvaste schaal.
Leg daarop in lagen de koolsoorten, uien en tomaten.
Leg bovenop de aardappelplakjes.
Strooi tussen de lagen wat zout en peper en giet over het geheel nog een glas voorverwarmde witte wijn.
Dek de schotel goed af en laat deze ongeveer 2 uur stoven in een goed voorverwarmde, matig hete oven (175 gr).
Voeg er dan de bonen aan toe en laat het gerecht nog eens 20 minuten in de oven staan.

Sikotakia me krassi (Kalfslever in wijnsaus)

500 gr lams- of kalfslever
50 gr boter
50 gr bloem
4 gepelde en gesneden tomaten
2 dl droge witte wijn
peterselie, zout en peper

Was de lever en snijd het in repen.
Plet de leverrepen en haal ze door de bloem.
Smelt de boter in een braadpan en bak hierin de repen rondom bruin.
giet de wijn over de lever en na enkele minuten de plakjes tomaat erbij.
Voeg de kruiden toe en laat het geheel in een gesloten pan nog enkele minuten sudderen.

Glikathia (Zwezerik van lam of kalf)

500 gr zwezerik
50 gr bloem
6 eetlepels olijf- of bakolie
een halve citroen
zout, peper
peterselie of oregano

Verwijder de ergste ongerechtigheden van de zwezerikken.
Zet de zwezerikken een uur in water met zout.
Spoel ze enkele malen onder koud stromend water af en blancheer ze.
Verwijder de vetrandjes en de vellen.
Kalfszwezerik kun je in plakjes snijden, lamszwezerik kan heel blijven.
Rol de stukjes of hele zwezerikken door de bloem.
Verhit de olie in een braadpan en leg 1 voor 1 de stukjes zwezerik erin en braad ze 4 minuten tot ze lichtbruin zijn.
Haal ze er met een spatel uit en leg ze op de schaal.
Giet het sap van de citroen erover, Bestrooi ze met zout en peper naar smaak en maak het gerecht af met oregano of peterselie.

Lamsvleeschotel

500 gr lams- of schapenvlees
2 theelepels zout
1/2 theelepel peper
1/2 theelepel oregano
4 eetlepels olie
2 tenen knoflook
1 laurierblad
1 kaneelstokje
2 aubergines
2 courgettes
2 paprika's
2 uien
3 aardappelen

4 tomaten
het sap van 1 citroen
2 eetlepels tomatenpuree
1 kopje water
2 theelepels instantbouillonpoeder
peterselie of basilicumblaadjes

Spoel het vlees koud en dep het met keukenpapier af.

Verwijder de zenen, maar niet al het vet.

Snijd het vlees in 2 cm grote blokjes, bestrooi die in een diep bord met de kruiden en meng het met de hand goed door elkaar, zodat de kruiden overal goed in het vlees kunnen doordringen.

Maak de olie in de pan goed heet en braad daarin de vleesblokjes 8-10 minuten aan.

Voeg de geschilde en geperste knoflooktenen, het laurierblad en de kaneel toe, sluit de pan af en laat het vlees ± 10 minuten smoren.

Maak intussen de groenten klaar; was de aubergines, de courgettes en de van zaad en zaadlijsten ontdane paprika's en laat ze uitlekken.

Snijd alles in 2 cm grote reepjes; pel de tomaten en snijd ze in vieren.

Schil de aardappelen, was ze en snijd ze in klein blokjes (2 cm).

Schil de uien en snijd ze in ringen.

Leg de uien en de aardappelen eveneens tussen de groenten.

Vermeng in een schaalje het citroensap, de tomatenpuree, het water, de instantbouillon en de fijngehakte peterselie.

Roer alles goed door elkaar en giet dit mengsel dan over de groenten.

Sluit de ovenschotel luchtdicht af met aluminiumfolie en schuif hem in de voorverwarmde oven.

Laat het gerecht in ± 60 minuten gaar stoven.

Papillotten met lamsvlees

900 gr lamsvlees
1 bosje lente-uitjes
3 steeltjes oregano en tijm
1/2 bosje dille
300 gr Griekse yoghurt
4 eetlepels olijfolie
versgemalen peper, zout
8 vellen boterhampapier

Snijd het lamsvlees in blokjes, gaar die even in kokend water en laat ze in een vergiet uitlekken.

Schil de lente-uitjes en snijd ze in ringen.

Spoel de kruiden, schud ze droog, hak ze fijn en doe ze samen met de yoghurt, 3 eetlepels olijfolie en de uitjes in een kom, meng goed en kruid met peper en zout.

Meng er het vlees door en laat dit een kwartiertje intrekken.

Leg telkens 2 vellen boterhampapier op elkaar en bestrijk die met de rest van de olie.

Verdeel het vlees en de yoghurtsaus over de vellen, vouw de hoeken samen en bind ze met keukengaren vast.

Schik de pakketjes op een bakplaat en bak ze 50 minuten in een op 190°C voorverwarmde oven.

Arnaki yemisto (gevulde lamsbout)

1 ontbeende lamsbout (2 kg)
zout, peper
4 eetlepels gesmolten boter
sap van 1 citroen
250 gr mager lamsgehakt
1/3 kopje rijst
1 mespuntje kaneel
2 eetlepels fijngehakte peterselie
1 eetlepel fijngehakte munt
1/2 liter runderbouillon

Leg het vlees plat op een plank en bestrooi het met zout en peper.

Smeer het in met 2 eetlepels boter en citroensap.

Smeer de rest van de boter in de koekenpan en sauteer het lamsgehakt tot de roze kleur verdwenen is.

Voeg ui, rijst, zout, peper, en kaneel toe en bak alles nog 5 minuten.

Doe dan de peterselie, munt, en 1/3 kop bouillon erbij en laat het 15 minuten sudderen.

Haal het van het vuur en laat het afkoelen.

Bedek de lamsbout met het mengsel, rol het vlees stevig op en bind het op verschillende plaatsen dicht.

Leg de bout op een rooster in de braadslee en giet de rest van de bouillon erbij.

Rooster het vlees 15 minuten in de oven op stand 7, draai de oven lager tot stand 4 en laat het nog 1 1/2 tot 2 uur braden, afhankelijk van de gewenste gaarheid.

Bedruip af en toe met vocht.

Lamsvlees met kritharaki

1 kg lamsvlees
400 gr kritharaki (griekse macaroni in de vorm van rijstkorrels)
2 fijngesneden rijpe tomaten
2 uien in stukjes
olie
1 glas rode wijn
1 teentje knoflook
1 blikje tomatenpuree
100 gr geraspte kaas (Kefalotyri of Parmezaanse)
zout, peper

Verwarm de olie in een pan en fruit de uien.

Voeg het in stukken gesneden vlees toe en laat het al roerend 5-10 minuten meebakken.

Blus dan met de wijn en voeg de tomaat, knoflook zout en peper toe.

Laat ± 2 uur zachtjes sudderen.

Voeg het blikje tomatenpuree toe.

Kook dan de kritharaki en roer deze door de vleesschotel.

Strooi er de kaas over.

Kokinisto (zuiglam uit de oven)

2 kg lamsbout
1/2 bos selderij
1 bos wortelen
2 uien

1 eetlepel witte peper
2 kruidnagelen
3 laurierbladeren
2 st kaneel
2 eetlepels piment
4 eetlepels vleesbouillon (droog)
8 eetlepels tomatenpuree
1/2 liter olie
1,5 liter retsina
4 teentjes knoflook

Maak de lamsbout schoon en snijd het ergste vet eraf.
Maak de groente schoon en snijd ze fijn.
Braad de bout in de olie rondom lichtbruin.
Voeg de uien en de overige ingrediënten toe.
Giet er 2 liter water over en laat het 1 1/2-2 uur sudderen op een zacht vuur.
Haal het vlees uit de pan als het gaar is.
Zeef de ingrediënten door een fijne groentezeef.
Dien het lam op met de saus erover.

Yiouvetsi I (lamsvlees uit de oven met macaroni)

1 1/2 kg lamsschouder of lamspoot
750 gr rijpe tomaten
4 eetlepels boter
1 eetlepel citroensap
3 eetlepels olijfolie
1 theelepel suiker
zout, peper
2 teentjes knoflook
400 gr macaroni
1 theelepel oregano
60 gr kefalotiri of Parmezaanse kaas

Snijd de knoflook in kleine reepjes. Maak sneden in het vlees en stop hierin de knoflookreepjes.
Wrijf het vlees in met een mengsel van citroensap, olie, zout en peper en bak het in de braadslee in de oven in 1 uur gaar (stand 4).
Smelt de boter in een braadpan, doe tomaten, zout, peper en suiker erbij en laat dit 10 minuten zacht sudderen.
Doe 5 dl kokend water bij de saus en kook de macaroni hier 10 minuten in.
Roer de macaroni regelmatig door om vastkleven te voorkomen.
Haal het vlees uit de oven en keer het om.
Schep de macaroni met de saus over het vlees en laat het geheel zolang in de oven tot zich een korstje over de macaroni heeft gevormd.
Serveer het met de kaas erover heen gestrooid.

Dit gerecht wordt oorspronkelijk klaargemaakt in een ronde aardewerken schaal, een yiouvetsi, waaraan het zijn naam ontleent.
Het kan echter even goed bereid worden in een braadslee.

Giouvetsi II (gebakken lamsvlees met macaroni of rijst)

1 1/2 kg lamsvlees
4 tenen knoflook
zout, peper
1 ui
4 eetlepels olie
citroensap
1 kg tomaten
6 kopjes water
500 gr macaroni of rijst
150 gr Parmezaanse kaas

Verwarm de oven voor.

Giet de olie in een ovenschaal en strooi er wat peper en zout in.

Maak de olie, als de oven is voorverwarmd, in de oven goed heet.

Prik intussen met een scherp mesje in het vlees, steek in de openingen de gehalveerde knoflooktenen (laat ze niet buiten het vlees komen, want anders zullen ze in de oven verbranden) en bestrooi het vlees daarna met zout en peper. Neem de schaal uit de oven en leg het vlees erin (rol het eerst aan elke kant goed door de olie). Braad het dan in een hete oven in ± 30 minuten aan.

Haal de schaal daarna uit de oven, voeg er de fijngesnipperde ui aan toe en besprenkel het vlees met citroensap.

Plaats de schaal terug in de oven tot het vlees goed gaar en bruin is.

Haal het vlees en de uien uit de schaal en houd ze warm.

Was intussen de tomaten, pel ze en wrijf ze door een zeef. Roer de tomatenmoes door de bakjus, evenals 4 kopjes kokend water als u rijst gebruikt of 6 kopjes als u macaroni gebruikt.

Voeg dan de rijst of macaroni toe en zet de schaal weer in de oven.

Schep de rijst of macaroni af en toe om.

Haal, als de rijst of macaroni gaar is, de schaal uit de oven en leg het vlees met de uien er weer bij. Laat de schaal enkele minuten met een handdoek erover staan.

U kunt deze schotel verder afmaken met geraspte Parmezaanse kaas.

Dien het gerecht in de ovenschaal op.

Lamsvlees met courgettes

1 1/2 kg lamsvlees
2 gehakte uien
6-8 courgettes
120 gr boter of olie
2 uitgeknepen teentjes knoflook
een handvol gehakte peterselie
4-6 kleine tomaten
zout, peper

Snijd het vlees in ei-grote stukken.

Verhit 90 gr boter of olie en bak het vlees rondom bruin.

Voeg de uien toe en bak ze enkele minuten.

Voeg de tomaten, knoflook, peterselie, peper en zout toe.

Laat op een laag vuur 1 uur koken of tot het vlees gaar is.

Pel, terwijl het vlees opstaat, voorzichtig het vel van de courgettes en snijd ze in tweeën.

Bak de courgettes in de overgebleven olie of boter lichtjes aan en voeg ze bij het vlees.

Laat nog 20-30 minuten sudderen, tot het vlees zeer mals is geworden.

Als u een minder zwaar gerecht wilt, voeg dan de courgettes toe zonder ze eerst in boter te bakken.

U kunt andere groenten met lamsvlees op deze wijze koken, zoals erwtjes, bloemkool of nieuwe aardappeltjes.

Arni psito (gekruide gebraden lamsbout)

1 lamsbout (1800 gr)
4 tenen knoflook
1 theelepel oregano
3 theelepels citroensap
zout, versgemalen peper
het sap van 4 citroenen
2 1/2 dl witte wijn
5 eetlepels olie

Verwarm de oven voor.

Giet de olie in een forse ovenschaal met wat zout en versgemalen peper.

Zet de schaal, als de oven goed heet is, in de oven om de olie te verhitten.

Spoel intussen de lamsbout af, dep hem droog en snijd eventueel overtollig vet en de zenen weg.

Roer de geschilde en overlans gehalveerde knoflooktenen, de oregano en het citroensap in een schaaltje door elkaar.

Maak met een scherp mes diepe insneden in het vlees, steek de stukjes knoflook daarin en druppel er iets van het oregano-citroensap in.

Haal de schaal, als de olie goed heet is, uit de oven, leg de klaargemaakte lamsbout erin en bedruip hem aan alle kanten met de olie.

Braad het vlees vervolgens in de oven gaar.

Roer het citroensap door de witte wijn en bedruip de bout hiermee.

Om te weten of de bout gaar is, hoeft u hem slechts met een mes aan te snijden is het vlees van binnen nog rood of roze, dan is het nog niet gaar; het vlees moet grijs-bruin van kleur zijn en in het midden nog een beetje roze.

Haal de schaal uit de oven en laat de bout nog \pm 10 minuten staan.

De sappn houden dan op te stromen, wat het aansnijden van het vlees vergemakkelijk.

Dien de bout in zijn geheel op, met bijvoorbeeld sperziebonen en gekookte aardappelen.

U kunt de bout ook in de keuken voorsnijden, de plakken met jus overgieten en serveren.

Griekse lamspastei voor pasen

Voor het deeg:

250 gr bloem
1/2 theelepel bakpoeder
zout
1 eidooier
1 dl dikke of uitgelekte yoghurt
40 gr gesmolten boter

Voor de vulling:

400 gr mager lamsvlees (bijvoorbeeld lamsfilet)
2 eetlepels olijfolie
2 theelepels citroensap

zout, peper
1-2 theelepels gedroogde of 6 takjes verse oregano
300 gr verse geitenkaas
50 gr mascarpone
1 eidooier
1 losgeklopt ei
2-3 eetlepels sesamzaad

Zeef de bloem en het bakpoeder in een kom, roer er zout, de eidooier, de yoghurt en de boter door en kneed het tot een deeg.

Giet er in scheutjes heet water bij, tot het deeg soepel en zacht is, maar niet plakt.

Verpak het deeg in plasticfolie en laat het ± een half uur rusten.

Snijd het vlees in reepjes en bak die 10 minuten op zacht uur in de hete olie.

Roer er het citroensap, zout, peper en de oregano door en laat het even afkoelen.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Vet een grote ronde ovenschaal of taartvorm (22-24 cm) in.

Meng de geitenkaas, de mascarpone en de eidooier door elkaar en schep daar het vleesmengsel door.

Verdeel het deeg in 2 ballen die iets in grootte verschillen.

Rol de kleinste portie uit tot een lap die iets groter is dan de vorm en leg die op de bodem.

Verdeel de vulling over het deeg en houd 2 cm van de randen vrij.

Vouw het deeg over de vulling.

Rol de andere deegbal uit tot een iets grotere lap en spreid die over de vulling.

Druk de randen van de deeglappen stevig aan, zodat de taart helemaal gesloten is en de vulling niet kan lekken.

Bestrijk de taart met losgeklopt ei, bestrooi met sesamzaad en bak hem in ± 1 uur goudbruin en gaar.

Serveer direct, bijvoorbeeld met een groene salade met dille en lente-ui.

Gyros

1/2 kop fijngehakte ui
1 fijngehakt teentje knoflook
225 gr lamsvlees in reepjes
2 eetlepels citroensap
1/2 theelepel gedroogde oregano
1/2 theelepel gemalen komijn
1/2 kop komkommer in blokjes, zadjes verwijderd
1/4 kop magere yoghurt
1 eetlepel fijngesneden verse munt
2 pitabroodjes
1/2 kop in repen gesneden sla
1/2 kop in partjes gesneden tomaten

Roerbak de ui en de knoflook op laag vuur in een licht ingevette braadpan tot ze zacht zijn.

Doe het lamsvlees, het citroensap, de oregano en de komijn in een mengkom en mix goed en maak er 2 'pasteitjes' van.

Leg deze op het grillrooster en grill ze in 3-5 minuten aan iedere kant goudbruin en gaar.

Meng de komkommer, de yoghurt en de munt in een kleine kom.

Snijd de pitabroodjes open en vul ze met de helft van de sla en tomaat, 1 lamspasteitje en de helft van het yoghurtmengsel.

Gyros met rijst

375 gr rijst
3 eetlepels olie
1 1/2 theelepel paprikapoeder
1 theelepel oregano
1 theelepel rozemarijn
2 uitgeperste teentje knoflook
400 gr ongekruide varkensvleesreepjes
zout
1 groene paprika in blokjes
1 blik tomaatstukjes (netto 400 gr)
3 theelepels kruidenbouillonpoeder
peper

Meng de olie met het paprikapoeder, de oregano, de rozemarijn en de knoflook.
Schep het vlees erdoor en marineer het minstens 30 minuten.
Kook de rijst in het water met zout volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar.
Bak het vlees in een koekenpan met anti-aanbaklaag bruin.
Bak de paprika even mee.
Voeg de tomaten en het bouillonpoeder toe en stoof het vlees ± 10 minuten.
Breng op smaak met peper en zout.
Serveer de rijst met het gyrosvlees en een salade van ijsbergsla, komkommer, olijven en feta.

Souvlakia I

800 gr lamsbout
8 grote champignons
2 eetlepels witte wijn
1 eetlepel rode wijn
3 eetlepels olijfolie
1 eetlepel citroensap
2 teentjes knoflook uit de knijper
2 laurierbladen
1/2 theelepel gemalen zwarte peper
1 eetlepel oregano
3 grote vleestomaten
2 groene paprika's
2 uien

De voorbereidende handelingen moeten minstens 12 uur van tevoren worden verricht.
Was de champignons en besprenkel ze met de witte wijn.
Bewaar ze in de koelkast.
Snijd de tomaten in vieren.
Meng in een grote kom: olijfolie, citroensap, rode wijn, knoflook, tomaten en laurierbladen.
Snijd het lamsvlees in stukjes van ± 2,5 x 2,5 cm en bestrooi ze met zout, peper en oregano.
Schep ze vervolgens door de marinade.
Was de paprika's, verwijder zaadjes en zaadlijsten en snijd ze in stukjes van ± 2,5 cm in het vierkant.

Breng water met wat zout aan de kook en kook hierin de stukjes paprika ongeveer 4 minuten.

Breng de stukjes paprika over in een vergiet en spoel ze af met koud water.

Bewaar het kookwater.

Voeg de paprika aan de marinade toe.

Pel de uien en snijd ze in vieren.

Voeg de stukjes ui toe aan het kookwater van de paprika's en houd ze ongeveer 5 minuten tegen de kook aan.

Was de stukjes ui in een vergiet met koud water en voeg ze toe aan de marinade.

Schep nog een keer alles voorzichtig om in de marinade en leg een bordje erbovenop, zodat alle ingrediënten naar beneden worden gedrukt.

Dek de kom af met plastic en zet hem 12-24 uur in de koelkast.

Voeg de champignons met de wijn toe aan de marinade en maak de barbecue in orde.

Schuif alle ingrediënten uit de marinade op grote barbecuepennen, één pen per persoon.

Leg de pennen op de barbecue (ongeveer 5 cm boven de gloeiende houtskool) en draai ze na \pm 15 minuten om.

Rooster dan nog 10-15 minuten.

Bestrijk de pennen af en toe met de marinade.

Souvlaki II

1 van bot ontdaan lamspootje

1/2 kop olijfolie

citroensap

1 theelepel zout

peper

oregano

Snijd het lamsvlees in blokjes van 2 1/2 cm en prik ze op metalen vleespennen.

Zet ze \pm 1 uur in een mengsel van olie met 4 eetlepels citroensap, zout en peper.

Grill het vlees op houtskool en draai de pennen daarbij regelmatig.

Strooi er tenslotte oregano over.

Dien ze op met rijst of met patates en tomatensalade.

Souvlakia III (lamsvlees aan spiesen)

Voor de marinade:

1/4 liter olijfolie

1/4 liter rode wijn

1 theelepel zout

1/2 theelepel peper

1 eetlepel gedroogde oregano

1 teentje knoflook

1 laurierblad

Overige ingrediënten:

1 1/2 kg lamsvlees in stukken van \pm 4 cm

3 groene paprika's

2 uien

500 gr champignons

4 tomaten

Roer voor de marinade de olie, wijn, kruiden en uitgeperste knoflook in een schaal door elkaar.

Leg het in blokjes gesneden lamsvlees in deze marinade en laat het enkele uren marinieren (hoe ouder het lamsvlees is, des te langer moet het marinieren).

Was de paprika's, maak ze schoon en snijd ze in fijne stukken.

Schil de uien, snijd ze in grove brokken en kook de paprikastukken en de uien in een pan met kokend water en wat zout licht aan.

Spoel alles met koud water af en leg de groenten bij de marinade.

Leg ongeveer een uur voordat u gaat grillen ook de gewassen champignons en de in vieren gesneden tomaten in de marinade.

Steek het vlees en de groenten afwisselend aan de spiesen en grilleer ze boven een houtskoolvuutje of onder de grill.

Bedruip ze daarbij geregeld met een beetje van de marinade.

Blijf grillen tot het vlees gaar is (± 15 minuten).

Souvlakia IV

600 gr varkensfilet of fricandeau

3 eetlepels olie

1 eetlepel citroensap

1 teentje knoflook

2 eetlepels oregano

2 eetlepels tijmblaadjes

peper, zout

5 laurierblaadjes

Snijd het vlees in stukjes van ongeveer 4 cm.

Klop voor de marinade de olie, het citroensap, het uitgeperste teentje knoflook, de oregano en de tijmblaadjes door elkaar.

Breng op smaak met peper en zout.

Marineer het vlees ± 2 uur in de marinade.

Breek de laurierblaadjes door de helft.

Rijg de stukjes vlees aan satéstokjes met een laurierblad ertussen.

Grilleer de souvlaki onder een voorverwarmde grill in ± 5 minuten gaar.

Bedruip het vlees tijdens het grillen met de marinade.

Grieks stoofpotje met krenten en rozijnen

35 gr krenten

35 gr rozijnen

2 eetlepels olie

1 fijngehakt teentje knoflook

2 gesnipperde uien

500 gr varkensschnitzel in reepjes

1 theelepel gedroogde rozemarijn

2 eetlepels bloem

2 dl rode wijn

1 in blokjes gesneden courgette

zout, peper

Fruit de knoflook en de ui in de olie.

Voeg de schnitzel en de rozemarijn toe en bak het vlees omscheppend bruin.

Bestrooi het met de bloem en bak die omscheppend mee.
Voeg de rode wijn, de krenten en de rozijnen toe en breng het op matig vuur aan de kook.
Voeg de courgette toe en stoof die 3 minuten zachtjes mee.
Breng op smaak met zout en peper.
Lekker met rijst.

Katsikaki (Geitebout in knoflookbotersaus)

1200 gr geiteBout
1/2 eetlepel witte peper
3 kruidnagels
3 laurierbladeren
2 kaneelstokjes
1 eetlepel zout
4 teentjes knoflook
1 witte ui
2 dl retsina
250 gr bloem
125 gr roomboter

Snijd de geitebout in 4 stukken van elk ± 300 gr en braad die in de roomboter.
Voeg de kruiden en de gesneden groenten toe en roer de bloem erdoor.
Schenk er dan de wijn bij en voeg water toe tot de bouten onder de saus staan.
Laat het geheel sudderen tot het vlees gaar is.

Perthikes krasates (patrijzen in wijn)

4 jonge patrijzen
120 gr boter
1 fijngehakte ui
2 dl rode wijn
4 gepelde, ontpitte en fijngehakte tomaten
zout, peper
1 eetlepel bloem

Bak de schoongemaakte patrijzen in de helft van de boter lichtbruin.
Doe de ui, zout en peper erbij en laat het geheel enkele minuten bakken.
Zeef de bloem erover en doe de tomaten en de wijn erbij.
Laat de patrijzen met het deksel op de pan gaarkoken.
Haal de patrijzen uit de pan, zeef het kookvocht en giet de saus over de vogels.

Ortikia pilafi (kwartel met rijst)

8 kwartels
3 dl witte wijn
1 dl water
1 eetlepel olijfolie

60 gr boter
zout, peper
gekookte rijst voor vier personen

Doe de kwartels samen met de boter, olijfolie, water, wijn, zout en peper in een ovenschaal.

Bak de kwartels met een deksel op de schaal zachtjes gaar (stand 4).

Serveer de vogels op een schaal met rijst.

Giet het gezeefde kookvocht erover.

Sikothakia tis kottas me saltsa (kuikenlevers in madeirasaus)

500 gr kuikenlevertjes
2 eetlepels boter
2 eetlepels bloem
1 dl kippenbouillon
1 ui
1 teentje knoflook uit de knijper
peterselie
zout, peper
1 dl madeira
1 eetlepel olijfolie
1 eetlepel water

Was en droog de levers.

Sauteer ze in de olijfolie met water.

Haal ze uit de pan.

Doe de bloem al roerend in de olie en voeg geleidelijk de bouillon toe.

Voeg de gesneden ui, knoflook en kruiden toe en laat dit enige tijd sudderen.

Doe de madeira en de levers erbij.

Warm het geheel even goed door en dien het op.

Sikotakia tis kottas (Kuikenlevers in madeira-saus)

(6 personen)

700 gr kuikenlevers
3 eetlepels boter
2 eetlepels bloem
1 kop kippenbouillon
1 middelgrote gesnipperde ui
5 teentjes knoflook uit de knijper
1 eetlepel fijngehakte peterselie
1/4 theelepel zout
vers gemalen zwarte peper
1/3 kop madeira

Was de levers en droog ze goed af.

Smelt de boter in een koekenpan en sauteer de levers 5 minuten op hoog vuur, ze steeds voorzichtig omdraaiend met een schuimspaan of houten lepel.

Haal vervolgens de levers met een schuimspaan uit de pan en houd ze warm.

Bak de bloem al roerend 1 minuut in de boter.

Voeg dan geleidelijk de bouillon toe, al roerend met een garde tot een dikke saus ontstaat.

Voeg de ui, knoflook, peterselie, zout en peper toe en laat het 3 minuten steeds roerend sudderen.

Doe dan de madeira erbij en sudder 5 minuten.

Schep de levers weer in de pan en laat even doorkoken tot ze heet zijn.

Kotopoulo Lemonato (Kip met citroensap en basilicum)

50 gr boter

2 eetlepels olijfolie

1 braadkuiken in 4 stukken

1 middelgrote gepelde en in dunne ringen gesneden ui

2 grote geschrapte en grofgesnipperde wortelen

2 stengels bleekselderij, schoongemaakt en kleingesneden

1 grote tak basilicum (tenminste 8 forse blaadjes) gescheurd

6 eetlepels citroensap

versgemalen zwarte peper

1.5 dl kippenbouillon

2 eetlepels gesnipperde peterselie

Verhit de roomboter en de olijfolie in een grote braadpan.

Braad er de stukken kip aan alle kanten in aan tot ze egaal goudbruin zijn.

Haal ze met een schuimspaan uit de pan en leg ze apart.

Doe nu de ui, de wortelen en de bleekselderij in de pan en laat de groenten 5 minuten zachtjes bakken.

Leg de stukken kip terug in de pan met de basilicum en het citroensap en strooi er een beetje zout en peper naar smaak over.

Laat de kip daarna rustig braden tot al het vocht is verdampt.

Giet er de warme kippenbouillon bij, leg een deksel op de pan en laat de kip zachtjes 45-60 minuten gaar worden.

Strooi de gesnipperde peterselie over de stukken kip en geef er dunne spaghetti of gekookte aardappelen bij.

Kip gevuld met citroen

1 kip van ± 1 kg

1 citroen

1 venkelknol

2 eetlepels boter

zout, versgemalen zwarte peper

1 eetlepel maïzena

Boen de citroen goed schoon en prik hem hier en daar met een vork in.

Snijd de bladaanzet en de onderkant van de venkelknol en snijd de knol in grove repen.

Bestrooi de binnenkant van de kip met zout en peper en vul hem met de citroen en wat van de repen venkelknol.

Vouw het kippenvel van het vulgat over elkaar en steek het met een cocktailprikker vast.

Prik de vleugels en de poten tegen met cocktailprikkers de kip, of bind ze met speciaal bindtouw vast.

Verwarm de oven voor op 200°C en vet een ovenschaal dik met de helft van de boter in.

Leg de gevulde kip in de schaal, verdeel er de rest van de repen venkelknol over en leg

er stukjes van de boter op.

Dek de schaal met aluminiumfolie af, zet men in het midden van de oven en laat de kip in ± 45 minuten gaar worden.

Schep tussentijds enkele malen wat van het braadvocht over de kip om uitdrogen te voorkomen.

Verwijder het folie, zet de schaal terug in de oven en laat de kip in ± 20 minuten bruin worden.

Haal de kip uit de schaal, zeef het kookvocht en bind het met een papje van de maïzena en wat water.

Lekker met rijst en sperziebonen.

Kotopoulotis skaras (gegrilde kip met kruiden)

3 bosuitjes

1 theelepel venkelzaadjes

2 eetlepels fijngehakte peterselie

2 eetlepels Griekse yoghurt of crème fraîche

peper, zout

1 theelepel olie

6 kippenpootjes of kipkarbonades

Maak de bosuitjes schoon, hak het witte en lichtgroene gedeelte heel fijn en snijd het groen van de bosuitjes in ringetjes.

Kneus de venkelzaadjes.

Schep de fijngehakte bosui met de venkel, de peterselie, de yoghurt, peper en zout naar smaak en de olie door elkaar.

Voeg de kip toe en laat die minstens 30 minuten in dit mengsel marinieren.

Verwarm degill voor op de hoogste stand en rooster de kip in ± 30 minuten goudbruin en gaar.

Garneer de kip met de ringetjes bosui.

Kotopitta (Kippenpastei)

1 kip van ± 1 kg

450 gr bladerdeeg

20 gr boter

20 gr bloem

2 eieren

4 eetlepels parmezaanse kaas

nootmuskaat

zout, peper

Kook de kip in voldoende water met zout gaar.

Laat de kip in de bouillon afkoelen.

Haal haar uit de pan en ontdoe haar van botten en vel.

Snijd het vlees in reepjes.

Smelt de boter in de pan, roer de bloem erdoor en voeg langzaam 3 dl van de bouillon toe.

Klop de eieren erdoor, voeg de kaas toe en giet deze saus over het kippenvlees.

Bekleed een bakblik met de helft van het deeg.

Bestrijk het deeg goed met boter en doe de vulling in het bakblik.

Leg de rest van het deeg erover.

Vouw de randen goed samen en bestrijk deze deeglaag met gesmolten boter.

Leg er een vel vetvrij papier over en bak de pastei in 1 uur goudbruin in de oven (stand 4).

Kipfilet op griekse wijze

750 gr kipfilets
2 uien
1 bolletje knoflook
1 grote aubergine
2 aardappelen
1/2 brik gehakte tomaten
6 soeplepels olijfolie
1 koffielepel oregano
4 kruidnagels
4 gedroogde chilipepers
1 stukje steranijs
1/2 koffielepel tijm
zwarte gemalen peper
een snufje kaneel
1 stuk feta (ca 200 gr)
(+ eventueel zout)

Snijd de aubergine en de aardappelen in fijne schijfjes en bak elk apart in de olijfolie aan. Druk de aubergines regelmatig aan, zodat de olie goed wordt opgenomen.

Snijd daarna de kipfilet in reepjes en braad die eveneens aan, terwijl u de oregano en zwarte peper toevoegt.

Schik alles in schuine lagen in een aarden schotel en meng er verkruidelde feta door.

Bestrooi de schotel met tijm, dek af met aluminiumfolie en zet hem ± 30 minuten in een hete oven.

Hak intussen de uien fijn en laat ze in de olijfolie kleuren.

Voeg de knoflook, de tomaten en de andere kruiden toe en laat alles 10 minuten doorstoven.

Haal de schotel uit de oven, verwijder de kruiden, verdeel de saus erover en zet de schotel nog 5 minuten terug in de oven alvorens op te dienen.

Bourekakia me kima (rolletjes vleespastei)

450 gr bladerdeeg
250 gr gehakt
1 ui
1 dl witte wijn
1 gepelde tomaat
100 gr geraspte kaas
1 geklopt ei
peterselie
zout, peper
paneermeel
2 eetlepels olijfolie

Bak de gesneden uien in de olie en voeg het gehakt toe.
Bak tot dit lichtbruin is, giet dan de wijn erover, voeg de tomaten, zout en peper toe.
Laat alles met gesloten deksel een half uur koken.
Bak nog even door om het meeste vocht te laten verdampen met open deksel.
Haal de pan van het vuur, voeg kaas, ei, peterselie en paneermeel toe en meng dit tot een stevige substantie.
Leg een deel van het gehakt op de plakjes bladerdeeg en vouw de zijanten naar binnen, rol dan de plakjes op.
Leg de rolletjes op een ingevette bakplaat met de naad aan de onderkant.
Bestrijk ze met wat geklopt ei en laat ze ongeveer 45 minuten bakken in een oven op 220 graden Celcius.

Moussaka I

(Aubergine-gehaktschotel)
(6 personen)

1 kg aubergines in plakken
zout, peper
olie
1 grote fijngehakte ui
500 gr runder- of lamsgehakt
400 gr stukjes gepelde tomaat (blik)
gemalen kruidnagel
50 gr boter
50 gr tarwebloem
5 dl melk
nootmuskaat
100 gr geraspte parmezaanse kaas
1 losgeklopte eidooier
2 eetlepels paneermeel

Bak de aubergines in een bodempje olie lichtbruin en laat ze uitlekken.
Bak de ui in 1 eetlepel olie ± 10 minuten.
Doe het gehakt erbij en bak het rul.
Voeg de tomaat, een mespuntje kruidnagel, zout en peper toe.
Laat het vocht verdampen.
Smelt de boter in een steelpan, roer er de bloem door en laat dit een paar minuten zacht bakken.
Breng het met de melk al roerend aan de kook en klop tot een gebonden saus ontstaat.
Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
Laat de helft van de kaas in de saus smelten en roer er de eidooier door.
Verwarm de oven voor op 175°C.
Vul de ovenschaal om en om met lagen gehaktmengsel en aubergine (bestrooid met zout en peper).
Schenk er de kaassaus over en bestrooi met een mengsel van paneermeel en kaas.
Druppel er een beetje olie over.
Bak het gerecht in de oven +- 45 minuten.
Geef er stokbrood of gekookte rijst bij.

Moussaka II

350 gr aubergine
800 gr aardappelen
450 gr rundergehakt
2 fijngehakte uien
1/2 theelepel tijm
3 eetlepels peterselie
1/4 theelepel kaneel
400 gr uitgelekte tomaten uit blik
1 eetlepel tomatenpuree
2 eidooiers
350 gr yoghurt
50 gr pittige kaas

Snijd de aubergine in grote stukken, kook die 2 minuten, giet ze af en dep ze goed droog.

Snijd de aardappelen in dikke plakken en kook ze ± 5 minuten.

Bak het gehakt rul met de uien, tijm, peterselie en kaneel.

Voeg de uitgelekte tomaten, tomatenpuree en de aubergine toe.

Doe dan het gehaktmengsel over in een beboterde ovenschaal en bedek het met de aardappelplakken.

Roer de eidooiers los met de yoghurt en de kaas.

Schenk dit over de aardappelen en bak de moussaka ± 1 uur in een hete oven (190°C).

Lekker bij deze heerlijke, vet-arme moussaka is een groene salade.

Moussaka III

1 aubergine
olie
1 gesnipperde ui
1 uitgeperst teentje knoflook
250 gr lamsgehakt
1 fijngesneden tomaat
1 theelepel tijm
zout, peper
50 gr verkruimelde feta
1 zakje aangemaakte Roomsaus Culinaire (Maggi)

Verwarm de oven voor op 200°C.

Snijd de aubergine in plakken en bak die in ruim olie lichtbruin.

Fruit in 1 eetlepel olie de ui en de knoflook.

Voeg het lamsgehakt, de tomaat, tijm, zout en peper toe en bak het rul.

Leg de aubergine in een schaal en verdeel het gehakt, de feta en de Roomsaus Culinaire erover.

Zet de schaal afgedekt ± 10 minuten in de oven en daarna nog ± 10 minuten onafgedekt.

Moussaka IV

4 aubergines
750 gr gehakt
3 grote grofgehakte uien
6 middelgrote tomaten of 1 groot blik

90 gr boter
handvol peterselie
3 geklopte eieren
90 gr geraspte kaas
1 dl rode wijn
4 dl béchamelsaus (30 gr boter; 40 gr meel; 4 dl melk; peper; nootmuskaat)
olie
240 gr broodkruim

Pel de aubergines en snijd ze in dikke schijven; besprenkel ze met zout en leg ze tussen 2 gewichten.

Verhit 60 gr boter en bruin het gehakt, voeg dan de uien toe en bruin ook deze.

Voeg de tomaten, wijn, peterselie en peper toe en laat droogkoken.

Laat afkoelen en voeg de eieren, kaas en de helft van het broodkruim toe.

Dep de aubergines droog en bruin ze in de olie.

Besprenkel de bodem van een beboterde ovenschotel met de rest van het broodkruim, bedek met een laag gebakken aubergine, bedek die laag met een laag vleesmengsel, weer aubergine enz.

Eindig met aubergine.

Bedek met de béchamelsaus en bak de moussaka 1 uur in de oven op 180°C.

Moussaka V

2 eetlepels olijfolie
2 gesnipperde uien
2 grote wortels in plakjes
1 stengel bleekselderij in plakjes
500 gr aubergine in schijven
400 gr mager rundergehakt
1 dl witte wijn
2 blikken tomaten op sap (á 425 gr)
1 theelepel tijm
1 bosje fijngeknipte peterselie
1 pakje witte saus
3 dl magere melk
90 gr geraspte oude kaas
2 eidooiers
peper, zout

Bestrooi de aubergineplakken met zout en laat ze ± 30 minuten staan.

Fruit de uien ± 5 minuten in een braadpan in 1 eetlepel hete olie, voeg de wortel en bleekselderij toe en bak nog ± 3 minuten.

Roer het gehakt erdoor, blus af met de wijn en voeg de tomaten met sap, de tijm en de peterselie toe.

Laat de saus ± 45 minuten zachtjes koken met het deksel op de pan.

Verwarm de oven voor op ± 200°C.

Spoel de aubergines af en dep ze droog.

Bestrijk ze met de rest van de olie en grilleer ze om en om in de oven met de grill op de hoogste stand tot er blazen op komen.

Leg in een ovenschaal om en om lagen gehaktsaus en schijven aubergine.

Maak de witte saus volgens de gebruiksaanwijzing, voeg 2/3 van de kaas toe roer de eidooiers erdoor en schenk de saus over het gerecht.

Verdeel de rest van de kaas erover.

Bak de moussaka 45-55 minuten in de oven.
Geef er een frisse groene salade bij.

Moussaka Vi

4 aubergines
zout
2 uien
2 tenen knoflook
olijfolie
400 gr grof gemalen lams- of rundergehakt
peper
4 tomaten
1 blikje tomatenpuree
2 eetlepels fijngehakte peterselie

Voor de béchamelsaus:

25 gr boter
20 gr bloem
3 dl melk
1 ei
150 gr geraspte pittige kaas

Was de aubergines, snijd ze in dunne plakken en leg die op een schaal.

Strooi zout over de aubergines en laat ze 1 uur zo staan.

Pel de uien en de knoflook en snijd ze fijn.

Verhit 1 eetlepel olie in de braadpan en fruit de ui en de knoflook erin.

Bak dan ook het gehakt even mee.

Was de tomaten, snijd ze in stukjes en doe die bij het gehakt.

Strooi er peper en zout over en voeg de tomatenpuree toe.

Laat het vleesmengsel 5 minuten pruttelen met het deksel schuin op de pan.

Schep de peterselie erdoor.

Smelt voor de saus de boter in een steelpan, roer de bloem erdoor tot een glad mengsel (roux) ontstaat.

Schenk eerst 1 dl melk bij de roux en roer tot het een dikke saus is geworden waarin geen klontjes mogen zitten.

Laat de saus even koken en verdun hem dan onder steeds roeren met de rest van de melk.

Breng de saus op smaak met peper en eventueel zout en laat hem even zachtjes koken.

Neem dan de pan van het fornuis.

Verwarm de oven voor op 200°C en vet een ovenschaal dun in met boter of olie.

Spoel onder de koude kraan het zout van de aubergines en dep de plakjes met keukenpapier droog.

Verhit een paar eetlepels olie in de koekenpan en bak de aubergineschijfjes vlug aan beide kanten bruin.

Laat ze even op keukenpapier uitlekken.

Moussaka VII

500 gr half-om-halfgehakt
1 pakje witte saus
1 ei

1 ui
1 teen knoflook
275 gr aardappelen
225 gr courgette
275 gr aubergine
400 gr gezeefde tomaten
1 1/2 dl rode wijn
50 gr geraspte kaas
1 theelepel tomatenpuree
10 gr paneermeel
1 theelepel marjolein
peper, zout
gemalen foelie
boter
olijfolie
een ovenschotel (inh. ± 1 liter)

Maak de witte saus volgens de gebruiksaanwijzing.

Laat de saus afkoelen en meng er het ei door.

Maak de ui en de knoflook schoon en hak ze fijn.

Schil de aardappelen en snijd ze in schijfjes van ± 2 mm.

Snijd de courgette en de aubergine in schijfjes van 1/2 cm.

Bak de aardappel- en groenteschijfjes afzonderlijk in wat olie kort bruin en laat ze op keukenpapier uitlekken.

Bestrooi ze met wat zout, marjolein en peper.

Verhit 40 gr boter en bak de ui en de knoflook glazig.

Voeg het gehakt toe en bak het rul.

Breng op smaak met wat foelie, zout en peper.

Schep er de tomatenpuree, de wijn en de gezeefde tomaten door en laat het geheel tot een gebonden saus inkoken.

Schep de gehaktsaus, de aardappelen, de groenten en de geraspte kaas in lagen in de beboterde ovenschaal en overgiet het geheel met de witte saus.

Bestrooi met paneermeel en zet de moussaka 35 minuten in de op 180°C voorverwarmde oven.

Tip: In plaats van half-om-half gehakt kunt u ook rundergehakt gebruiken. Reken er dan wel op, dat het gerecht iets droger kan smaken.

Moussaka met aardappelen I

(6 personen)

olie
1 ui
500 gr rundergehakt
1 theelepel zout
1 theelepel zwarte peper
1 theelepel nootmuskaat
1 eetlepel peterselie
3 eieren
1 eetlepel tomatenpuree
1 kg aardappelen
3 aubergines
1/2 liter melk

35 gr boter
50 gr bloem
1/2 theelepel nootmuskaat

Pel en snipper de ui.

Hak de peterselie fijn.

Verhit wat olie in een ruime koekenpan.

Fruit daarin de ui even aan, voeg het gehakt toe en braad dit al roerend los.

Voeg, als het gehakt begint te kleuren, de kruiden, 1 ei en de tomatenpuree toe en laat al roerend ± 10 minuten zachtjes sudderen.

Schil de aardappelen en in snijd ze plakjes van 1/2 cm.

Verhit een beetje olie in een koekenpan en bak de aardappelplakjes zachtjes, zonder ze bruin te laten worden (± 10 minuten) den schep ze dan uit de pan.

Snijd de aubergines in plakjes van 1/2 cm.

Verhit opnieuw wat olie in de koekenpan en bak de plakjes ± 4 minuten; schep af en toe om.

Laat de aubergines op grauw keukenpapier uitlekken.

Een ruime Vet ovenschaal in.

Bedek de bodem van de schaal met de helft van de aubergineplakjes, schep daarop de helft van het gehakt, daarop de aardappelen, de rest van de aubergineplakjes en tot slot de rest van het gehakt.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Verwarm de melk.

Laat de boter smelten en roer de bloem erbij.

Schenk de warme melk al roerend beetje bij beetje bij het boter/bloemmengsel en laat de saus in ± 8 minuten op een laag vuur zachtjes binden.

Voeg wat zout, peper en nootmuskaat toe en laat de saus wat afkoelen.

Roer er één de resterende 2 eieren bij, schenk de saus over het gehakt en strijk het glad.

Schuif de schotel in de oven en bak de moussaka ± 25 minuten.

Moussaka met aardappelen II

500 gr gemengd gehakt
2 eetlepels olie
2 uien
2 knoflookteentjes
2 vleestomaten
2 eetlepels olie
1/8 l rode wijn
3 eetlepels geconcentreerde tomatenpuree
versgemalen peper, zout
20 gr boter
20 gr bloem
1/4 liter melk
2 theelepels verbrokkelde bouillonblokjes
1 1/2 kg vastkokende aardappelen
5 eetlepels olijfolie
4 laurierblaadjes

Bak het gehakt in de olie en verkruimel het.

Schil de uien en de knoflookteentjes, hak ze fijn en bak ze even mee.

Ontvel de tomaten, verwijder pulp en pitjes en hak het vruchtvlees in stukjes.

Doe ze samen met de puree in de pan en meng er de wijn door.

Kruid met peper en zout en laat alles 5 minuten garen.
Verhit voor de saus de boter in een pan en meng er de bloem door.
Doe er de melk bij en laat 5 minuten op laag vuur koken.
Kruid met de bouillon.
Schil de aardappelen, snijd ze in 1/2 cm dikke schijven en bak die in de olie goudbruin.
Schik de helft van de aardappelen in een vuurvaste ovenschaal, verdeel er het gehakt en de saus over en eindig met de rest van de aardappelen.
Bestrooi met laurierblaadjes.
Dek de schaal af en bak het gerecht 40 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven.
Laat het gerecht onafgedekt nog 10 minuten garen.

Courgettemoussaka met noten

1 groene en 1 gele courgette
4 eetlepels olijfolie
30 gr boter
1 grote ui
2 teentjes knoflook
3 ontvelde vleestomaten
zout, peper
5 eetlepels paneermeel
3 eieren
peterselie
1/2 liter béchamelsaus
4 eetlepels gehakte ongezouten noten

Snijd de courgettes in plakken van 1/2 cm dik.
Verwarm de olie in een diepe pan en bak de courgettes hierin lichtbruin.
Laat ze daarna in een met keukenpapier beklede vergiet uitlekken.
Verwarm de boter in een hapjespan en bak de gehakte ui met de kleingesneden knoflook hierin.
Voeg er de in parten gesneden tomaten, zout en peper aan toe en laat dit 10 minuten pruttelen.
Meng er van het vuur af 2 eetlepels paneermeel, de losgeklopte eieren en de fijngeknipte peterselie door.
Vet een ovenschaal van ± 32 x 22 x 5 cm met een beetje olie in en bestrooi met het overige paneermeel.
Leg een laagje courgette in de schaal en bedek dat met een laagje van het ui-tomaatmengsel.
Herhaal dit en zorg dat de bovenste laag uit courgette bestaat.
Meng de saus met de noten en vul de schaal hiermee.
Zet de schaal 45 minuten midden in een op 180°C voorverwarmde oven tot de moussaka goudbruin is gebakken.
Geef er een tomatensalade met feta, olijven en komkommer bij.

Griekse gehaktschotel

(6 personen)

1 kg aubergines
zout
2 dl olijfolie

3 gesnipperde uien
2 teentjes knoflook
600 gr lamsgehakt
1 blik gepelde tomaten (± 400 gr)
cayennepeper
1/2 eetlepel tijm
1/2 eetlepel oregano
3 eieren
50 gr boter
30 gr bloem
1/2 liter melk
100 gr Parmezaanse kaas
nootmuskaat
300 gr tomaten in plakjes

Was de aubergines en snijd ze in plakken van 1 cm dik.

Doe ze in een vergiet, bestrooi ze met zout, laat ze ± 30 minuten staan en dep ze met keukenpapier droog.

Verhit in een grote koekenpan 1 1/2 dl olie, bak de plakken aubergine hierin aan beide kanten goudbruin en laat op keukenpapier uitlekken.

Verhit de rest van de olie en bak de ui zachtjes ± 3 minuten.

Pers de knoflook erboven uit.

Voeg het gehakt toe en bak het in ± 5 minuten rul.

Voeg de tomaten en het vocht uit blik, cayennepeper, tijm, oregano en zout toe en laat ± 10 minuten zachtjes koken.

Laat afkoelen.

Klop 1 ei los en roer het erdoor.

Verhit in een steelpan 30 gr boter, roer de bloem erdoor en voeg al roerend scheutje voor scheutje de melk toe.

Blijf roeren tot een gebonden saus is ontstaan en roer er dan de kaas door.

Breng op smaak met zout en nootmuskaat en laat afkoelen.

Klop 2 eieren los en roer ze erdoor.

Verwarm de oven voor op 175°C en vet een wijde ovenschaal in.

Schep achtereenvolgens de helft van de aubergineplakken, het gehaktmengsel en de helft van de saus in de schaal en verdeel er de rest van de aubergineplakken, de plakjes tomaat en de rest van de saus over.

Laat het gerecht in het midden van de oven in 1 uur gaar worden.

Griekse ovenschotel

(6-8 personen)

200 gr penne rigate
zout, peper
2 eetlepels olijfolie
1 grofgesneden ui
2 fijngesneden knoflooktenen
250 gr (lams)gehakt
2 zongedroogde tomaten in reepjes
2 eetlepels zwarte olijven in stukjes
75 gr fijngesneden rauwe ham
75 gr (peper)salami in reepjes
2 eetlepels fijngesneden basilicum
1 eetlepel fijngesneden tijmblaadjes

1 eetlepel fijngesneden oreganoblaadjes
1 theelepel kaneelpoeder
2 eetlepels crème fraîche
4 eieren
6 ontdooide plakjes roomboterbladerdeeg
bloem
1 theelepel kerriepoeder
2 takjes basilicum
een ingevette ovenschaal van 26 cm doorsnee en 4-5 cm hoog

Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing in ruim kokend water met zout beetgaar; giet af en laat afkoelen.

Verhit de olijfolie en bak de ui en de knoflook hierin zachtjes 3-4 minuten.

Bak het lamsgehakt 8 minuten zachtjes mee en voeg dan de tomaat, olijven, ham, salami, basilicum, tijm en oregano toe.

Breng het mengsel op smaak met zout, peper en kaneel.

Roer de crème fraîche en 3 eieren los, roer dit van het vuur af door het gehaktmengsel en laat het geheel afkoelen.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Verdeel het bladerdeeg in 2 x 3 plakjes en rol het deeg met een beetje bloem tot 2 flinke deeglappen uit.

Leg 1 deeglap op de bodem van de ovenschaal en prik er met een vork gaatjes in.

Schep de helft van de koude pasta op het deeg, schep het gehaktmengsel op de pasta en dek af met de rest van de pasta.

Dek de ovenschaal af met de tweede deeglap.

Klop 1 ei los met de kerrie en 1/2 theelepel zout en bestrijk het deeg met dit eimengsel.

Maak in het deegdeksel een gaatje van 1 1/2-2 cm doorsnee en steek hierin een schoorsteentje van aluminiumfolie, zodat het vocht kan ontsnappen.

Bak het gerecht in het midden van de oven in 40 minuten gaar.

Lekker met Griekse salade.

Griekse salade

Roer 3 eetlepels olijfolie, 1 eetlepel citroensap, zout en peper tot een dressing.

Snijd 3 tomaten, 1/2-1 komkommer, 200-300 gr feta in grove stukken en vermeng die met 1 rode ui in ringen en 1 gele paprika in repen.

Schenk de dressing erover en garneer de salade met bieslook.

Grieks gekruid lamsgehakt

400 gr lamsgehakt (of half rundergehakt, half lamsgehakt)

2 eetlepels gyroskruiden

1 kleine geraspte ui

1 teentje knoflook

3 eetlepels broodkruim

Kneed van de ingrediënten ovaaltjes en bak deze in olijfolie bruin en op laag vuur gaar.

Geef er een ratatouille bij van de reepjes van 1 courgette en 1 rode paprika, de blokjes van 1 aubergine en 2 vleestomaten, 2 uitjes in partjes, 1 theelepel tijm en 1 teentje knoflook uit de pers.

Lekker met geroosterde pitabroodjes en olijven.

Roulo me fyllo (vleesrol in bladerdeeg)

1 kg gehakt vlees
1 fijngehakte ui
1 gepelde tomaat, in stukken gesneden
150 gr lever
200 gr gekookte ham
2 hardgekookte eieren
3 eieren
1 eetlepel Parmezaanse kaas
zout, peper
mespunt kaneel
450 gr bladerdeeg
boter

Béchamelsaus:

3 eetlepels boter
5 eetlepels bloem
zout, peper
snufje nootmuskaat
4 dl melk

Sauteer de ui in 1 eetlepel boter lichtbruin.

Doe de in stukken gesneden tomaat, het vlees, zout peper en kaneel erbij en laat het geheel 15-20 minuten sudderen.

Voeg de fijngesneden lever en ham toe en roer alles goed door elkaar. Rol het deeg goed uit en leg het vleesmengsel in het midden.

Snijd de hardgekookte eieren in plakjes en leg die bovenop het vleesmengsel.

Maak de béchamelsaus.

Smelt de boter en roer er de bloem, zout, peper en nootmuskaat door. Neem de pan van het vuur als alles goed is vermengd.

Giet er dan scheutje voor scheutje de warme melk bij, waarbij u net zo lang moet roeren tot de melk met het geheel is vermengd.

Herhaal dit tot de melk op is.

Verwarm de saus weer, laat hem koken tot hij glad en dik is en klop vervolgens de eieren en de kaas door de saus en giet deze over het vleesmengsel.

Vouw de einden van het deeg over elkaar, maak ze vast met wat olie of water, bedek de pastei met vetvrij papier en bak hem in een uur in een voorverwarmde oven (175°C) goudbruin en krokant.

Kolokithakia papoutsaka (Courgettes met gehakt)

4 eetlepels boter
2 fijngehakte uien
750 gr lams- of kalfsgehakt
zout, peper
een mespuntje kaneel
4 gepelde tomaten zonder zaden
6 kleine courgettes
2 eidooiers
3,5 dl dikke Béchamelsaus

6 eetlepels parmezaanse kaas
2 eetlepels boter

Maak de boter heet en fruit de uien zacht en bruin.

Doe het gehakt

erbij en stook alles in 20 minuten zacht.

Snijd de stelen van de courgettes en kook ze in water met zout in 10 minuten gaar.

Laat ze uitlekken en afkoelen en snijd ze in de lengte door.

Lepel het zaad eruit en roer dit door het gehakt.

Vul de courgettes met dit mengsel.

Klop de dooiers in een kom en klop er langzaam 9 eetlepels Béchamelsaus door, vervolgens de rest van de saus en 2/3 van de kaas.

Leg de courgettes in een met olie bestreken braadslee, verspreid de saus erover en strooi de rest van de kaas erover.

Bak de courgettes in een voorverwarmde oven tot de bovenkant lichtbruin is.

Griekse gehaktsteak met kaasvulling

400 gr rundergehakt
4 eetlepels gecondenseerde melk
peper, zout
peterselie
1 teentje knoflook
100 gr feta
3 eetlepels paneermeel
2 eetlepels olie

Meng in een schaal het rundergehakt met de gecondenseerde melk, peper en zout door elkaar.

Spoel de peterselie koud af en kneed het met de geschilde en geperste knoflook door het gehakt.

Maak van het gehakt 4-5 flinke ballen en sla die enigszins plat.

Verdeel de fetakaas in evenveel stukken als er gehaktballen zijn, leg die in het midden van elke gehaktbal en vouw het gehakt erover, zodat de kaas niet meer zichtbaar is.

Bevochtig uw handen met koud water en wentel de gehaktsteaks door het paneermeel.

Maak de olie op hoog vuur in een grote koekenpan heet en bak daarin de gehaktsteaks in ± 10 minuten rondom bruin.

Griekse gehaktballetjes in yoghurt-muntsaus

2 eetlepels boter
1 kleingesneden ui
500 gr mager gehakt
125 gr verkruimeld oud brood
1 ei
1/2 dl water
1 eetlepel azijn
1 theelepel oregano of munt
zout, peper
50 gr bloem
1 dl olijfolie

Voor de saus:

25 gr boter
1 uitgeperst teentje knoflook
25 gr bloem
2 dl water
2 dl yoghurt
1 eetlepel fijngehakte munt
zout, peper

Verhit de boter in een koekenpan en fruit hierin de kleingesneden ui lichtbruin. Vermeng het gehakt met de gefruite ui, het verkruimelde brood, het ei, het water, de azijn, de munt en wat zout en peper en kneed alles enkele minuten goed door elkaar. Vorm van het gehaktmengsel ± 16 kleine balletjes en wentel die goed door de bloem. Verhit de olijfolie in een pan en bak hierin de gehaktballetjes mooi bruin en gaar. Laat ze op keukenpapier uitlekken.

De saus:

Verhit de boter in een pan en fruit hierin de uitgeperste knoflook ± 2 minuten zonder hem bruin te laten worden.
Roer de bloem door het boter-knoflookmengsel.
Voeg onder voortdurend roeren beetje bij beetje het water en de yoghurt toe tot een gebonden saus is ontstaan.
Roer de fijngehakte munt door de saus.
Draai het vuur laag en laat de saus ± 5 minuten zachtjes koken.
Maak de saus op smaak met wat zout en peper.
Voeg de gehaktballetjes aan de saus toe en laat alles nog ± 10 minuten zachtjes doorkoken tot de gehaktballetjes door en door warm zijn.

Geef hierbij vers stokbrood en gekookte sperziebonen.

Keftethes I (Griekse gehaktballen)

1 grote fijngesnipperde ui
1 eetlepel olie
800 gr mager rundergehakt
2 koppen paneermeel
2 eieren
2 teentjes knoflook uit de knijper
1 theelepel oregano
1 1/2 eetlepel fijngewreven gedroogde kruizemunt
1 1/2 eetlepel fijngehakte peterselie
2 1/2 theelepel zout
1/2 theelepel gemalen zwarte peper
2 eetlepels ouzo
1/2 kop bloem
1/2 kop olijfolie
1/2 kop maïs- of zonnebloemolie

Fruit de ui in 1 eetlepel olie tot hij goudbruin is. Breng de gefruite ui over in een grote kom en voeg daar alle andere ingrediënten aan toe, behalve de bloem en de olijf- en maïsolie. Kneed het mengsel goed, tot een smeuge pasta is verkregen, die gemakkelijk van de hand af gaat. Rol hiervan kleine ellipsvormige ballen; rol deze vervolgens door de bloem.

Verhit de olijf- en maïsolie in een grote koekenpan en braad de gehaktballen aan één zijde tot ze goed bruin zijn.

Rol ze voorzichtig met een vork om en braad ze aan de andere kant eveneens bruin.

Leg de gehaktballen op keukenpapier om de olie eraf te deppen.

Serveer de keftethes met pilaf en griekse salade.

Keftethes II

750 gr gehakt
120 gr in melk geweekt broodkruim
3 kleine gehakte uien
2 geklopte eieren
handvol gehakte peterselie
1 theelepel gehakte munt
1 eetlepel geraspte kaas
peper
meel
boter
ouzo

Doe de uien in een zeef en gooi er kokend water over.

Doe het vlees door de keukenmachine.

vermeng met broodkruim, de munt, ouzo, kaas en eieren en laat 30 minuten staan.

Maak balletjes, rol ze door meel en bak ze bruin in boter.

Keftedakia I (gehaktballetjes in tomatensaus)

1 ontkorst sneetje witbrood
2 teentjes knoflook
1 sjalot
1 vleestomaat
300 gr runder- of lamsgehakt
1 ei
1 theelepel mosterd
peper, zout
1 mespunt kaneelpoeder
2 eetlepels fijngehakte peterselie
1 eetlepel olijfolie
1 blikje tomatenpuree (140 gr)

Verkruimel het sneetje brood.

Pel en snipper de knoflook en de sjalot.

Ontvel de tomaat, verwijder de pitjes en snijd het vruchtvlees in stukjes.

Vermeng het gehakt met het broodkruim, de knoflook, de sjalot, het losgeklopte ei, de mosterd, peper en zout naar smaak, het kaneelpoeder en de helft van de peterselie en vorm er kleine balletjes van.

Verhit de olie in een ruime koekpan en bak de balletjes hierin rondom bruin en gaar.

Voeg de puree en de tomaat toe en laat het gerecht nog 10 minuten zachtjes koken.

Bestrooi de gehaktballetjes met de rest van de peterselie en serveer direct.

Keftedakia II

1 kg rundergehakt
5 teentjes knoflook
1 theelepel komijn
1/4 kop droge witte wijn
1 kop geweekt ontkorst brood
1 ei
zout, peper
1/4 kop olijfolie
bloem en olie voor het bakken

Voor de saus:

1 1/2 kop gepureerde tomaten
3 koppen water
1 theelepel boter
zout, peper, kaneel en nootmuskaat

kneed alle ingrediënten voor het gehakt door elkaar.

Vorm er langwerpige gehaktballetjes van en bestrooi die met meel.

Verwarm de olie en bak ze.

Maak intussen de saus.

Laat de ingrediënten ± 1 uur sudderen en laat er, voor de saus gaat indikken, de gehaktballetjes op laag vuur 10-15 minuten in stoven.

Konijn á la Grecque

1 konijn van ± 1 1/2 kg
6 eetlepels olijfolie
1 kg sjalotjes
zout, peper
3/8 liter tomatensap
4 eetlepels rode wijnazijn
1/8 liter rode wijn
2 laurierblaadjes
2 teentjes knoflook
1 bosje peterselie

Snijd het vlees van het been en snijd het in stukken.

Verhit de olie en schroei de stukjes konijn hierin portiegewijs dicht.

Doe al het vlees terug in de pan, breng het op smaak met zout en blus af met het tomatensap, de azijn en de wijn.

Voeg de laurierblaadjes toe, breng het geheel aan de kook en laat het op laag vuur 1 1/2 uur stoven.

Maak de sjalotjes schoon en hak de knoflook fijn.

Voeg de sjalotjes en de knoflook samen met 1/8 liter water bij het vlees en laat nog 20 minuten verder stoven.

Maak het gerecht op smaak af met zout en peper en serveer het, bestrooid met gehakte peterselie.

Lekker met boerenbrood.

Taramokeftedes (viskuitpasteitjes)

250 gr gerookte kabeljauwkuit
1 fijngehakte ui
2 teentjes knoflook uit de pers
3 verkruimelde sneetjes witbrood
1/2 theelepel kaneel
versgemalen zwarte peper
1 eetlepel fijngehakte kruizemunt
1 eetlepel versgehakte dille
1 eetlepel fijngehakte peterselie
1 eetlepel water
1 eetlepel citroensap
50 gr bloem
olie

Bak de uien in de olie lichtbruin.
Meng alle ingrediënten, behalve de ui, bloem en olie goed door elkaar.
Voeg de ui en de helft van de bloem toe.
Vorm er dan kleine balletjes van en wentel ze door de rest van de bloem.
Verhit de olie en bak de balletjes rondom goudbruin.

U kunt de balletjes ook frituren: ± 3 minuten, tot ze goudbruin zijn.

Taramosalata (Viskuitpâté)

100 gr kuit (van bokking)
1 eetlepel fijngehakte ui
1 gekookte bloemige aardappel
1 snee droog witbrood
sap van 1 citroen
1 dl olijfolie

Week de kuit in water om het zout gedeeltelijk te verwijderen.
Snijd de korst van het brood, week het in water en knijp het droog.
Stamp de ui en het kuit fijn met een vijzel.
Doe de aardappel erbij en meng het geheel goed.
Voeg de olie en citroensap toe; druppel tot er een smeelige substantie is ontstaan.
Serveer de bleekroze pâté, gearneerd met zwarte olijven en een schijfje citroen.
Lekker met vers stokbrood en tzatziki.

Tarama salata (pâté van viskuit)

125 gr gerookte kabeljauwkuit
3 sneden oud brood zonder korst en verkruimeld
4 eetlepels olijfolie
2 eetlepels citroensap
1 theelepel water
1 theelepel geraspte ui
1 theelepel gehakte peterselie
zwarte ontpitte olijven

Wrijf de viskuit fijn.
Voeg het broodkruim toe en roer er geleidelijk de olie en het citroensap door.

Klop tot er een gladde massa ontstaat.
Klop het water erdoor om het luchtig te maken.
Voeg de ui en peterselie toe.
Doe het mengsel in een schaal en garneer met olijven.

Tarama salata II

100 gr gerookte kuit
1 gekookte bloemige aardappel
1-2 sneetjes oud witbrood
1 dl goede olijfolie
citroensap
fijngehakte ui

Spoel de kuit met koud stromend water af om het teveel aan zout te verwijderen.
Leg het broodkruim (niet de korst) in wat water en knijp het uit.
Maak de kuit en een volle eetlepel fijngehakte ui in een vijzel goed fijn, voeg het broodkruim en de aardappel toe en meng alles goed.
Meng er dan langzaam de olie door tot een pasta ontstaat.
Voeg naar smaak citroen toe.

Griekse visfantasie in fillodeeg

500 gr aardappelen
1 koffielepel zout
1 courgette
1 teentje knoflook
2 sjalotten
peper, zout
2 tomaten
200 gr feta
8 vellen fillodeeg
vloeibare boter
400 gr kabeljauwfilet
8 gepelde rauwe scampi
8 bruine en 8 groene ontpitte olijven
enkele blaadjes oregano
50 gr gerookt spek
1 eidooier
1 eetlepel water
1 krop groene krulandijvie
1 eetlepel olijfolie
1 eetlepel wijnazijn
1 vleestomaat
1 zoete witte ui

Was de aardappelen en kook ze in de schil gaar in lichtgezouten water.
Pel ze en snijd ze in plakken van ± 1/2 cm.
Snijd de courgette in dobbelsteentjes van 1/2 cm.
Pel en hak het knoflookteentje en de sjalotjes.
Stoof ze aan in wat boter en voeg de courgetteblokjes toe.
Kruid met peper en zout, laat ze glazig worden en neem de pan van het vuur.

Pel en ontpit de tomaten en snijd ze in blokjes.
Snijd ook de feta in blokjes en voeg de helft ervan bij de courgette, samen met de tomaatblokjes.
Verwarm de oven voor op 180°C.
Knip de deegvellen in tweeën.
Smeer een ovenschotel ter grootte van de gehalveerde deegvellen met vloeibare boter in, schik er een vel fillodeeg op en bestrijk het met boter.
Herhaal dit met de drie volgende vellen.
Verdeel de aardappelschijfjes over het deeg en bestrooi met de rest van de fetablokjes en met de gahakte peterselie.
Vorm hierop een tweede laag van 4 deegvelletjes, steeds bestreken met boter.
Snijd de kabeljauw in plakken en halveer de scampi.
Leg de vis in de ovenschotel en verdeel er de scampi over.
Hak de olijven en de oregano en strooi ze over de vis.
Breng op smaak met peper en zout.
Vorm een derde deeglaag van 4 fill5ovelletjes en strijk er de gestoofde courgetteblokjes over uit.
Snijd het gerookte spek in blokjes en verdeel die over de courgettes.
Beleg met de laatste deegvelletjes, nog steeds bestreken met boter en borstel de bovenste laag in met de eidooier, aangelengd met wat water.
Zet de ovenschaal in de oven en laat het geheel op 180°C 20 minuten bakken.
Maak intussen het garnituur.
Was de krulandijvie, snijd hem grof en meng er de olijfolie en de wijnazijn door.
Snijd de vleestomaat in schijfjes en de ui in ringen.
Schik de groenten op de borden.
Haal de visfantasia uit de oven, snijd het in vieren en verdeel de stukken over de borden.

Gebakken kabeljauw op z'n Grieks

4 kabeljauwfilets á ± 150 gr
2 grote courgettes
zout, peper
1 grote ui
2 teentjes knoflook
2 vleestomaten
100 gr fetakaas
4 eetlepels olijfolie
2 theelepels gedroogde tijm
1 dl witte wijn
2 eetlepels bloem

Snijd de courgettes in de lengte in vieren en vervolgens in stukjes.
Bestrooi de stukjes courgette met 1 eetlepel zout en laat ze 15 minuten staan.
Spoel ze met koud water af en laat ze uitlekken.
Pel en snipper de ui en de knoflook.
Snijd de tomaten in stukjes.
Hak de fetakaas fijn.
Verhit 2 eetlepels olijfolie in een ruime koekenpan en bak de gesnipperde ui met de stukjes courgette hierin al omscheppend op hoog vuur 5 minuten.
Voeg de knoflook en de stukjes tomaat toe en bak ze 1 minuut mee.
Roer de fetakaas, 1 theelepel tijm, een snuifje peper en de witte wijn door de groenten en laat ze op laag vuur in ± 12 minuten gaar worden.
Spoel intussen de kabeljauwfilets onder de koude kraan af en dep ze droog.
Meng de bloem met 1 theelepel tijm, een snuifje zout en een snuifje peper.
Wentel de kabeljauw door de bloem.

Verhit de rest van de olie in een diepe pan met een dikke bodem en bak de vis hierin in ± 8 minuten (afhankelijk van de dikte van de vis) aan beide kanten bruin en gaar. Schep het groentemengsel op een warme schaal en leg de vis erop. Lekker met macaroni.

Pilafe me garithes (Rijst met garnalen)

750 gr garnalen
60 gr boter
250 gr tomaten (geschild en door de groentezeef gehaald)
1 fijngehakte ui
1 teentje knoflook uit de pers
takje rozemarijn
1,25 dl zure room
zout, peper
snufje kaneel
1 theelepel suiker

Kook de garnalen en pel ze.
Sauteer de ui en de knoflook in de boter.
Voeg de tomatenpuree, suiker, rozemarijn, zout, peper en een snufje kaneel toe.
Laat het geheel 30 minuten sudderen en haal het mengsel door een zeef.
Verhit het weer en voeg de garnalen en de zure room toe.
Druk de pilav voor 4 personen in een ringvorm en stort hem op een schaal.
Vul het midden met het garnalenmengsel en dien hem meteen op.

Pilav (rijst)

2 koppen rijst
100 gr boter
1 liter bouillon
zout, peper

Smelt de boter en bak de rijst hierin goudbruin.
Giet de bouillon erbij en roer goed om aanzetten te voorkomen.
Breng het op smaak met zout en peper.
Doe het deksel op de pan en laat de rijst 15 minuten sudderen tot het vocht is geabsorbeerd.
Roer het luchtig om met een vork en klaar is het voor gebruik.

Garithes me saltsa (garnalen in wijnsaus)

6 eetlepels boter
2 kleine gesnipperde uien
4 middelgrote rijpe tomaten, geschild en in stukken gesneden
3/4 kop droge witte wijn
2 eetlepels gehakte peterselie
1/4 theelepel oregano
1 theelepel zout
versgemalen zwarte peper
400 gr grote garnalen

Verhit de olie in een koekenpan, doe de uien erbij en fruit ze in 3 minuten goudgeel. Doe de tomaten erbij en bak die ook 3 minuten. Voeg de wijn, zout, peper, peterselie en oregano toe en laat het geheel 10 minuten koken. Pel de garnalen (maar laat de staarten eraan) en verwijder de zwarte rugstreng. Doe de garnalen in de pan en laat nog eens 6 minuten koken.

Garithes me feta

(Gebakken garnalen met feta)

2 uien
1 kg tomaten
2 tenen knoflook
peterselie
1 dl olijfolie
versgemalen zwarte peper, zout
1 kg grote garnalen
250 gr fetakaas

Pel de uien en snijd ze in plakken.
Schenk kokend water op de tomaten, laat ze even staan en spoel ze dan met koud water af.
Pel de tomaten en de knoflook.
Hak de tomaten grof en pers de knoflook of snijd ze heel fijn.
Was enkele takjes peterselie en snijd ze fijn.
Verhit de olie in de braadpan en bak de ui hierin op middelhoge stand lichtbruin.
Voeg dan de tomaten, de knoflook, de peterselie, peper en zout toe en roer alles goed door elkaar.
Leg de deksel op de pan en laat het groentemengsel 1 uur zachtjes pruttelen.
Roer van tijd tot tijd.
Verwarm de oven op 220°C en beboter een ovenschaal.
Was de garnalen, doe ze in de schaal en schep er het tomatenmengsel over.
Verkruimel de kaas boven de saus en zet de schaal 10-15 minuten in het midden van de oven tot de garnalen gaar zijn en de kaas is gesmolten.
Was een takje peterselie, breek het steeltje eraf en garneer de schotel met het toefje peterselie.

Scampi's met fetakaas

1 kleine gehakte ui
0,6 dl witte wijn
700 gr gehakte verse tomaten
2 eetlepels gehakte verse peterselie
1/2 t gedroogde oregano
1/2 t gekneusde rode peper
1/4 theelepel zout
500 gr gepelde scampi's
60 gr verkruimelde fetakaas
2 eetlepels gehakte verse basilicum

Kook de ui met de wijn in een steelpan tot de ui glazig is.
Voeg de tomaten, peterselie, oregano, rode peper en zout toe en laat 10 minuten sudderen.
Voeg de scampi's toe en kook tot ze roze zijn, ongeveer 2-3 minuten.
Voeg de kaas toe en laat die smelten.
Besprenkel met verse basilicum en dien op.

Griekse gamba's met feta

(2 personen)

1 ui
2 vleestomaten
2 teentjes knoflook
100 gr fetakaas
12 gamba's
3 eetlepels olijfolie
2 eetlepels witte wijn
1 theelepel suiker
zout, peper
1 theelepel tijm

Pel de ui en snijd hem in ringen.
Ontvel de tomaten in kokend water en snijd ze in kleine stukjes.
Pel en snipper de teentjes knoflook.
Snijd de fetakaas in heel kleine blokjes.
Pel de gamba's, maar laat de kop en de staart eraan zitten.
Verwarm de grill voor op de hoogste stand.
Verhit de olie in een koekenpan en bak hierin de ui met de stukjes tomaat en de knoflook 5 minuten omscheppend op een hoog vuur.
Voeg de wijn, de suiker, wat zout en peper en de tijm toe.
Voeg de gamba's toe en laat ze in ± 3 minuten bijna gaar worden.
Schep het gerecht in een ovenvaste schaal, strooi de blokjes fetakaas erover en zet de schaal ± 2 minuten onder de hete grill.
Lekker met warm stokbrood en een gemengde salade met olijven.

Magnetron:

Meng de olijfolie met de gesnipperde ui in een schaal en verwarm ze samen met de stukjes tomaat, de knoflook, peper, zout en tijm afgedekt 3 minuten op vol vermogen.
Voeg de gamba's toe en laat het gerecht afgedekt 2-3 minuten op half vermogen gaar worden.
Schep tussentijds een keer om.
Strooi de blokjes fetakaas erover en verwarm het gerecht nog 45 seconden onafgedekt op half vermogen.

Kakavia (Griekse bouillabaisse)

1 1/2 kg verschillende soorten gefileerde vis
1 theelepel zout
sap van 1 citroen
koppen en staarten van de gefileerde vis
3 liter water

4 eetlepels olijfolie
2 dingesneden uien
1 aardappel in dunne plakjes
8 gepelde tomaten zonder zaden
2 eetlepels fijngehakte selderij
2 t knoflook uit de pers
1 dl droge witte wijn
1 laurierblad
zwarte peper
2 eetlepels fijngehakte peterselie

Snijd de schoongemaakte vis in stukken.

Strooi zout naar smaak over de vis en druppel er het sap van een halve citroen over.

Laat het even rusten.

Breng het visafval in ruim water aan de kook.

Laat het op een zacht vuur 20 minuten koken.

Zeef het en bewaar de bouillon.

Verhit de olijfolie in een soeppan.

Fruit hierin de uien, aardappelen, tomaten, selderij en knoflook 5 minuten.

Voeg de bouillon, wijn en laurierblad toe en breng het aan de kook.

Laat het met het deksel op de pan 40 minuten zacht koken.

Zeef de bouillon en pers de groenten er goed uit om al het sap eruit te halen.

Doe de bouillon weer in de pan.

Er moet 2,5 liter vocht over zijn; giet er zondig wat water bij.

Breng de bouillon vervolgens weer aan de kook en doe de peper, peterselie en de stevigste visfilets erin.

Kook dit 5 minuten op een matig vuur en doe dan de rest van de vis erbij.

Laat het geheel nog 10 minuten koken.

Voeg vlak voor het opdienen de rest van het citroensap toe en maak de soep op smaak af met peper en zout.

Barbounia sto harti (rode poon in folie)

4 kleine rode ponen
6 eetlepels olijfolie
2 eetlepels citroensap
1 theelepel marjolein
4 eetlepels fijngehakte peterselie
zout, peper
8 dunne schijven citroen

Wrijf de ponen van binnen en van buiten in met olijfolie.

Meng 5 eetlepels olijfolie, citroensap, peterselie, marjolein, zout en peper tot een saus.

Knip vier stukken aluminiumfolie, elk groot genoeg om een vis in te verpakken.

Smeer ze in met een beetje olie.

Leg op elk stuk folie een vis en garneer die met de schijfjes citroen.

Besprenkel de vissen met het oliemengsel en verpak ze goed in de folie.

Leg ze in een vuurvaste schaal en bak ze 30 minuten in een voorverwarmde oven (stand 4)

Plaki Salonika (Geroosterde zeebaars)

1 zeebaars van ongeveer 1250 gr (panklaar)
3 eetlepels grofgesnipperde peterselie
het sap en de geraspte schil van 2 citroenen
4 eetlepels olijfolie
zout, versgemalen zwarte peper
4 takjes dille
parten citroen
dilleveertjes

Leg de geschubde, uitgehaalde, schoongespoelde en drooggebette zeebaars in een liefst ovale, ondiepe schotel.

Vermeng de peterselie, het sap en de schil van de citroenen en de olijfolie met peper en zout naar smaak en giet het mengsel over de vis.

Zet de schaal afgedekt 4 uur in de koelkast.

Vul de uitgelekte vis voorzichtig met dille en bewaar de marinade.

Leg de baars in een met olie ingevet visrooster.

Plaats het rooster op de ingevette spijlen van een voorverwarmde barbecue en rooster de vis 10-15 minuten.

Keer de baars met rooster en al en kwast beide kanten in met marinade.

Rooster de baars nog 10 minuten en test met de punt van een mes bij de graat of de baars gaar is.

Haal de vis uit het rooster, dien hem gegarneerd met parten citroen en dilleveertjes op.

Psari sto founou spetsioko (gebakken vis van spetsos)

1 kg schelvis, zeebaars of andere stevige witte vis
1/2 theelepel zout, peper
sap van 1/2 citroen
4 eetlepels olijfolie
3 rijpe geschilde en ontpitte tomaten
1 eetlepel tomatenpuree
3 eetlepels fijngehakte peterselie
2 teentjes knoflook uit de knijper
4 eetlepels droog broodkruim

maak de vis schoon en wrijf hem in met zout en citroensap.

Vet een ovenschotel in met 1 eetlepel olijfolie en leg de vis erin.

Meng de rest van de olie goed met de tomaten, tomatenpuree, peterselie, knoflook en peper.

Bedek de vis met 3/4 van deze saus.

Meng de rest van de saus met het broodkruim en giet dat erbovenop.

Bak dit ongeveer 35 minuten in een voorverwarmde oven op stand 4, tot de vis gaar is.

Besprenkel het gerecht met citroensap en dien het heet op.

Psari me rigani (vis met oregano)

1 zeebaars van ongeveer 1 kilo of andere vis
1 theelepel zout
versgemalen zwarte peper
1/2 theelepel oregano
4 theelepels citroensap
3/4 eetlepel olijfolie

1 kleine ui in dunne ringen
2 theelepels gehakte peterselie

Was de vis, droog hem af en wrijf hem in met peper zout en oregano.
Vermeng 2 theelepels citroensap met 3 eetlepels olijfolie en smeer de vis hiermee in.
Leg de vis op een ingevet rooster en rooster hem 15 minuten; keer de vis halverwege om.

Bedruip af en toe met het citroen/oliemengsel.

Besprenkel de uiringen met de rest van het citroensap en 1/2 eetlepel olie.

Neem de vis van het rooster en leg hem op een verwarmde schaal.

Garneer met de gemarineerde uiringen en peterselie en dien de vis warm op.

Psari plaki (gebakken vis met tomaten)

(6 personen)

1 zeebaars van 1 1/2 kg of andere vis in z'n geheel

1 theelepel zout

versgemalen zwarte peper

1/2 theelepel oregano

1 eetlepel citroensap

3 uien in plakken

6 eetlepels olijfolie

4 geschildte en in stukken gesneden rijpe tomaten

2 eetlepels gehakte peterselie

schijfjes citroen

Maak de vis schoon en maak een paar inkepingen in de zijkanten.

Vermeng zout, peper, oregano en citroensap en wrijf de vis hiermee goed in.

Bak de uien in de helft van de olijfolie goudbruin.

Leg de helft van de uien in een beboterde casserole, leg de helft van de tomaten en de peterselie erbij en leg de vis er bovenop.

Doe dan de rest van de uien, de tomaten en de peterselie erop en giet de olie erover.

Bak 30-40 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C tot de vis gaar is.

Garneer met citroenschijfjes en dien de vis heet op.

Psariournou me krasi (gebakken vis in wijnsaus)

(6 personen)

1 1/2 kg Middellandse Zee vis, of roodbaars, onderivis, horsmakreel of harder

1 theelepel zout

versgemalen zwarte peper

1 1/2 kop droge witte wijn

1 kop water

3 theelepels zachte mosterd

1 1/2 eetlepel gesmolten boter

Bestrooi de vis van binnen en van buiten met zout en peper en leg ze in een ingevette ovenschaal.

Meng de wijn, het water en de mosterd door elkaar en giet dit over de vis.

Bak het gerecht 40 minuten in een voorverwarmde oven van 140°C.
Bedruip af en toe met het kookvocht.
Giet dan de gesmolten boter over de vis en dien het gerecht warm op.

Zeeduivelkoteletjes met druiven

4 preistengels
zout
1 bosje dille
3 eetlepels citroensap
3 eetlepels ouzo
2 theelepels honing
peper
700 gr zeeduivelkoteletjes
800 gr ontpitte druiven (bijvoorbeeld in blik)

Was de prei, snijd de stengels in 4 gelijke stukken, kook die in ruim gezouten water gaar en laat ze in een vergiet uitlekken.
Was de dilleblaadjes en schud ze droog.
Doe het citroensap, 2 eetlepels ouzo en de honing in een pan en dit breng aan de kook.
Kruid met peper en zout en leg er de vis in.
Kruid de vis met peper en zout en laat die 10 minuten onder deksel garen, waarbij u hem wel even omdraait.
Haal de vis uit de pan.
Leg de uitgelekte druiven en de preistengels even in de saus, meng er de rest van de ouzo door en kruid nogmaals met peper en zout.
Verdeel de vis en de saus over de borden, bestrooi met de dille en geef er rijst bij.

Visbrochettes met groenten

800 gr roodbaarsfilet
10 eetlepels olijfolie
4 eetlepels citroensap
peper
1 bosje tijm
1 takje rozemarijn
1 courgette
24 kerstomaten
zout

Was de visfilet en snijd ze in kleine stukken.
Maak een marinade van 6 eetlepels olijfolie en 3 eetlepels citroensap en kruid met peper.
Hak de gewassen kruiden fijn, voeg 1 eetlepel ervan aan de marinade toe en laat de vis er een half uur in trekken.
Maak de courgette schoon en snijd hem in schijfjes.
Was de tomaten en dep ze droog.
Verdeel de tomaten, de courgetteschijfjes en de vis over 8 lange spiesen, kruid met zout.
Vet een ovenrooster in en schik er de brochettes op.
Schuif het rooster in de warme oven op de tweede rij van onderen en bak de brochettes 5 minuten.
Doe voor de saus de rest van de olijfolie, het citroensap en de rest van de kruiden in een kom en kruid met peper en zout.

Schik de brochettes op een bord en garneer met de saus.
Lekker met Retsina.

Tonijntaart met geitenkaas

(4-6 personen)

2 blikjes croissantdeeg
2 eetlepels olie
750 gr uien in dunne ringen
2 geperste teentjes knoflook
2 eetlepels fijngehakte peterselie
2 blikjes tonijn op olie, uitgelekt en verbrokkeld
3 eieren
1 dl room
zout, peper
100 gr geraspte feta
100 gr geraspte Hollandse geitenkaas

Springvorm 24 cm

Verwarm de oven voor op 200°C.
Rol het deeg uit tot een ronde lap van 34 cm en bekleed de vorm ermee.
Bak in de olie de ui en knoflook 10 minuten.
Schep er de peterselie en tonijn door en schep het mengsel in de vorm.
Roer de eieren, melk, zout, peper en kaas door elkaar en schenk dit over de vulling.
Bak de taart in de oven in 35 minuten goudbruin.

Griekse zwaardvispiesjes

900 gr zwaardvis
2 groene paprika's
1 citroen
rozemarijn
1 ui
laurierblaadjes
2 Spaanse pepertjes
olijfolie
1 1/2 dl droge witte wijn

Kneus de rozemarijnblaadjes met een theelepel.
Pel de ui en snijd hem in vieren.
Snijd de pepertjes in de lengte door, verwijder de zaadjes en snijd het in kleine reepjes.
Meng voor de marinade 5 eetlepels olijfolie, de witte wijn, de rozemarijn, 5 laurierblaadjes, de ui en de pepertjes.
Snijd de zwaardvis in blokjes van 3 1/2 cm en doe die in de marinade.
Laat op een koele plaats enkele uren marinieren, schep af en toe om.
Week 4-6 lange satéprikkers in koud water.
Maak de paprika's schoon en snijd ze in blokjes.
Verdeel de citroen in 4-6 partjes, voor iedere prikker één.
Neem de blokjes zwaardvis uit de marinade en steek ze afwisselend met een stukje paprika aan de prikkers.

Steek er af en toe een stukje laurierblad tussen en doe er als laatste een partje citroen bij.

Bestrijk de spiesjes met de marinade en leg ze 10 minuten onder de grill.

Keer ze tussentijds en bestrijk met olijfolie.

Garneer met wat rozemarijn.

Griekse taartjes met inktvis en fetakaas

(16 stuks)

1/4 groene paprika

1/4 gele paprika

1/4 rode paprika

1/4 venkelknol

1 tomaat

16 inktvisringen

1 dl olijfolie

1 eetlepel rode wijnazijn

1 theelepel Provençaalse kruiden

16 mini taartjes van boter

16 plukjes venkelgroen

100 gr fetakaas

peper en zout

Maak de paprika's schoon en verwijder de zaadjes en de zaadlijsten.

Maak de venkel schoon.

Snijd zowel de paprika's als de venkel in kleine blokjes en blancheer deze in licht gezouten water.

Verfris ze daarna onder koud water en laat ze uitlekken.

Pel de tomaat, ontpit hem en snijd hem in blokjes.

Kook de inktvisringen en snijd ze daarna in blokjes.

Vermeng de paprika-, de venkel-, de tomaat- en de inktvisbrunoise met de olijfolie, de wijnazijn en de Provençaalse kruiden.

Kruid met peper van de molen en zout.

Laat dit 15 minuten marinieren.

Warm ondertussen de boter taartjes 10 minuten in een oven van 150°C.

Vul ze met het groenten-vismengsel.

Was de sla en droog ze.

Snijd de Feta in kleine stukjes en strooi die over de taartjes.

Werk af met plukjes venkelgroen.

Griekse gebakken inktvis

(6 personen)

1 kg pijlinktvis (vers of diepvries)

bloem

1 citroen

1/2 liter olie

zout

Was de inktvissen goed.

Houd met één hand het lichaam vast en trek met de andere hand de tentakels uit het lichaam.

Verwijder de ogen, evenals het stukje kraakbeen binnenin.

Stroop het vel af en snijd het vlees in ringen.

Was die en laat ze uitlekken.

Zout de vis, bestrooi met bloem en schud de overvloedige bloem eraf.

Laat de olie zeer heet worden en bak de mootjes vis rondom bruin.

Leg de vis, als alle stukjes zijn gebakken, terug in de pan (het vuur is uit) en schenk er het sap van de citroen over.

Serveer de vis warm.

Omeletta anixiatiki (lente omelet)

4-6 geklopte eieren

3 eetlepels olijfolie

1 eetlepel fijngehakte dille

zout, peper

1 eetlepel fijngehakte peterselie

1 bosje bosui, fijngesneden met het groen

Bak de uien goudbruin in de olijfolie.

Voeg de eieren toe en strooi de kruiden erover.

Laat de eieren op een laag vuur stollen, vouw de omelet dan half om en dien hem onmiddellijk op.

Avga sto forno (eieren uit de oven)

8 eieren

4 tomaten, geschild, ontpit en fijngehakt

1 fijngehakte ui

100 gr diepvries doperwten

100 gr gekookte sperziebonen

2 rode paprika's in reepjes

2 eetlepels olijfolie

zout, peper

1 takje peterselie

Bak de ui in de olie goudbruin.

Voeg de tomaten toe.

Bak het onder voortdurend roeren 5 minuten op een matig vuur.

Doe dan de erwten en de sperziebonen erbij en maak het op smaak af met zout en peper.

Verdeel het mengsel over vier ovenvaste schaaltes en breek 2 eieren boven iedere portie.

Garneer met reepjes paprika en peterselie en plaats de schaaltes 15 minuten in een voorverwarmde oven op stand 4.

Afchá se Domátes (Eieren in tomaat)

8 eieren
8 rijpe vleestomaten
1 kopje olie
2 theelepels suiker
2 theelepels fijngehakte peterselie
zout, peper

snijd het kapje van de tomaten en hol ze uit.
Snijd de inhoud fijn en doe die in een pan met de olie.
Voeg peterselie, zout, peper en de suiker toe.
Laat 10 minuten sudderen.
Vul nu de tomaten voor de helft met het mengsel en plaats ze in een ovenschaal.
Laat ze in +- 15 minuten in een niet te warme oven gaar worden.
Haal de schotel uit de oven en breek boven elke tomaat een ei.
Zet ze dan nog 10 minuten in de oven.

Dien warm op als voorgerecht of als tussendoortje.

Omeletta mi rizi (rijstomelet)

3 middelgrote tomaten
1 theelepel zout
versgemalen zwarte peper
1/2 theelepel suiker
1/2 kop droog broodkruim
1/4 kop bloem
4 eetlepels boter
1 ui in dunne plakjes
5 eieren
1 kop drooggekookte rijst

Schil de tomaten, snijd ze in dikke plakken en breng ze op smaak met suiker, peper en zout.
Vermeng het broodkruim en de bloem en bedek de plakken tomaten met dit mengsel.
Verwarm 2 eetlepels boter in een flinke koekenpan en bak hierin de tomaten ± 3 minuten aan beide kanten mooi bruin.
Haal ze uit de pan en houd ze warm.
Verhit de rest van de boter en bak hierin de ui zacht goudgeel.
Klop de eieren los, voeg er wat zout en peper aan toe en klop ze door de rijst.
Doe het mengsel in de koekenpan en bak het op een matig vuur, tot de eieren zijn gestold.
Vouw de omelet dubbel en leg hem op een verwarmde schaal.
Schik de gebakken tomaten erop en serveer heet.

Sirena na skara (Op houtskool geroosterde kaas)

(2 personen)

150 gr feta in 2 dikke plakken
15 gr gesmolten boter
paprikapoeder

Leg de plakken kaas elk op een stuk beboterd vetvrij papier van 20 x 25 cm, strooi er een snuifje paprikapoeder op en wikkel het papier om de plakken.

Maak een goed houtskool- of houtvuur.

Leg de pakketjes, als de gloeiende sintels met grijze as zijn bedekt, op het warme rooster dat ± 10 cm boven de hete as moet staan.

Rooster ze 2 1/2-3 minuten en draai ze eenmaal om.

Door de hete staven van het rooster moet het papier verkleuren; het mag iets geblakerd, maar zeker niet verbrand zijn.

U kunt de smaak nog verbeteren door vlak voor het grillen wat dennennaalden op de gloeiende as te strooien.

Leg de kaaspakketjes op de tafel, open ze en schud ze met de paprikakant boven op een klein, verwarmd bord.

Besprenkel de kaas met warme gesmolten boter.

Tiganita (kaassoetsjes)

2 eiwitten

2 koppen geraspte Parmezaanse kaas (eigenlijk, indien verkrijgbaar, Griekse tefalo kiri) versgemalen zwarte peper

frituurolie

Klop de eiwitten zo stijf dat er pieken van kunnen worden gevormd.

Schep er voorzichtig de kaas en de peper door (de eiwitten zakken dan weer wat in).

Vorm van het mengsel kleine gladde balletjes.

Bak ze 3 minuten in hete olie tot ze boven komen drijven en goudbruin zijn.

Dien ze onmiddellijk op.

Poka (kaas in bladerdeeg)

(8-10 personen)

bladerdeeg

1 kop yoghurt

2 eetlepels olijfolie

1 ei

1 kop gesmolten boter

4 koppen bloem

1 theelepel zout

1 1/2 theelepel bakpoeder

Voor de vulling:

180 gr verse kaas of zachte witte kaas

1/8 theelepel zout

versgemalen zwarte peper

3 eetlepels gehakte bieslook

2 eetlepels gehakte peterselie

4 eetlepels melk

Meng het ei, de boter, yoghurt en olijfolie door elkaar en klop met een klopper tot het een goed mengsel is.

Voeg de bloem, zout en bakpoeder toe en roer goed tot er een goed mengsel ontstaat.

Dek het af en zet het 15 minuten in de koelkast.
Meng in een andere kom de kaas, zout, bieslook en peterselie.
Neem een stukje deeg ter grootte van een walnoot, rol het tot een balletje, hol dat uit en vul het op met een theelepel van het kaasmengsel.
Maak het deeg om de vulling dicht en vorm er weer een bal van.
Beboter een koekblik, leg de balletjes erop en bestrijk ieder balletje met een beetje melk.
Bak de balletjes 20-25 minuten op 200°C.
Serveer ze warm.

Tiropitta (kaastaart)

500 gr feta
4 dl melk
6 eieren
40 gr boter
450 gr bladerdeeg
water
munt

Prak de feta met een vork in een ruime kom.
Meng de melk erdoor.
Voeg de geklopte eieren toe.
Bedek een ovenschotel of bakvorm van 22 cm rondom met bladerdeeg, waarbij de vellen over de vorm moeten hangen.
Bedek dit met een laagje vulling.
Leg een nieuw vel deeg op de vulling en vul dit opnieuw op.
Maak op deze wijze laagjes tot de vulling op is.
Bedek het geheel met een laag bladerdeeg, beboter de bovenkant en laat de taart in 45 minuten goudbruin worden in een hete oven (200-250 gr C).
Als u een rechthoekige bakvorm heeft, kunt u de taart op Griekse wijze in vierkantjes snijden en serveren.

Tomaten-basilicumtaart

Griekse yoghurt wordt gemaakt van een mengsel van melk en room. Dat geeft een dikke, heel romige yoghurt. Heerlijk als dessert na een zomerse maaltijd (met vloeibare honing en perzik of abrikozen bijvoorbeeld). Maar ook een lekker ingrediënt voor een tomaten-basilicumtaart.

175 gr bloem
1 theelepel gemengde Griekse gedroogde kruiden
75 gr boter
1 eidooier

vulling:
225 gr Griekse yoghurt
100 gr verse roomkaas
2 eetlepels (vers of diepvries) basilicum
2 eieren
zout, zwarte peper
500 gr in plakjes gesneden tomaten
2 eetlepels olijfolie

Kneed een deeg van de bloem, de gedroogde kruiden, de kleingehakte boter en de eidooier.

Leg het deeg een 1/2 uur koel weg, bekleed dan een quichevorm mee, prik de bodem in en bak het met een noodvulling (op bakpapier) 15 minuten bij 180°C.

Vermeng voor de vulling de Griekse yoghurt, de verbrokkelde verse roomkaas, de geknipte basilicum, de eieren en wat zout en zwarte peper.

Schik de helft van de tomaten op de bodem, schenk er het yoghurtmengsel over en leg daarop de rest van de tomaatplakjes.

Sprenkel er de olijfolie over en laat de taart nog 25 minuten (of langer) bakken tot de vulling is gestold.

Spanakopitta (Griekse spinazietaart)

2 eetlepels olijfolie

500 gr goed gewassen verse spinazie

12 fijngehakte bosuitjes

zout naar smaak

250 gr feta

2 eetlepels fijngesneden vers selderijblad

2 eetlepels fijngesneden verse dille

versgemalen peper naar smaak

1 mespuntje gemalen nootmuskaat

olijfolie

12 vellen fyllodeeg

Verhit de olijfolie in een grote pan met dikke bodem.

Voeg de spinazie, de bosuitjes en wat zout toe en bak 2-4 minuten tot de spinazie slap is geworden, afhankelijk van de spinaziesoort.

Laat in een zeef uitlekken en snijd de groente fijn.

Doe de feta in een kom en prak hem met een vork fijn.

Voeg het selderijblad, de dille, peper, nootmuskaat en het spinaziemengsel toe en meng alles goed door elkaar.

Bestrijk een ovenschaal van ruim 20 x 30 cm met olijfolie.

Leg 6 vellen fyllodeeg in de schaal en bestrijk ieder vel dun met olijfolie voor het volgende erop wordt gelegd.

Lepel het spinaziemengsel erover en spreid het over het deeg uit.

Leg de overige vellen op het spinaziemengsel en bestrijk ook nu ieder vel weer met olijfolie voor het volgende erop gaat.

Dek de taart af en zet hem 30 minuten koel weg.

Verwarm de oven voor op 175°C en bak de taart in 30 minuten goudbruin.

Laat hem 5-10 minuten afkoelen en snijd hem daarna in vierkanten.

Serveer direct.

Melitzanes me saltsa (aubergine in tomatensaus)

3 aubergines

zout

2 worteltjes

1 groene en 1 rode paprika

2 vleestomaten

olijfolie

1 blikje tomatenpuree

4 teentjes knoflook
witte wijnazijn
peterselie
basilicum
400 gr lamsgehakt
75 gr gepelde pistachenoten
100 gr feta-kaas
1 uitje
1 snee oud brood
ei
peper

Maak de aubergines schoon en snijd er de steelaanzet af.
Halveer ze in de lengte en snijd van elke helft 3 plakken van 1/2 cm dikte.
Bestrooi de plakken met zout en leg ze op keukenpapier op de bakplaat.
Schuif de bakplaat in de oven, schakel de oven in op 100°C en laat de aubergineplakken 1 uur drogen.
Hak de rest van de aubergines fijn, met de worteltjes, paprika's en tomaten.
Laat de groenten in 3 eetlepels olijfolie zachtjes bakken, voeg de tomatenpuree, 3 teentjes knoflook uit de pers, 3 eetlepels wijnazijn en 3 eetlepels geknipte peterselie en basilicum toe en smoor alles kort.
Meng het gehakt met de gehakte noten, verkruimelde feta, knoflook uit de pers, verkruimeld brood, wat zout, een flinke draai peper en het ei.
Dep de aubergineplakken droog, bak ze in hete olijfolie snel om en om en leg ze op keukenpapier.
Vorm van het gehakt met de hand 'worstjes', leg die op de aubergineplakken en rol ze op.
Schep de groentemassa in een ovenschaal, leg de auberginerolletjes erop en laat het gerecht bij 200°C in 1 uur gaar worden.
Strooi er tot slot nog wat gehakte noten, kaas en kruiden over.

Iman bajildi (gevulde aubergine)

2 kleine aubergines
2 eetlepels olie
2 eetlepels boter
2 kleine gesnipperde uien
3 middelgrote tomaten, van schil en zaadjes ontdaan en in stukken gesneden
2 teentjes knoflook uit de knijper
1 laurierblad
1 stokje kaneel
1/4 kop gehakte peterselie
1/2 theelepel zout
versgemalen zwarte peper
8 zwarte olijven
8 ansjovisfilets

Ontdoe de aubergines van hun stelen.
Verhit de olie en bak de aubergines 5 minuten aan alle kanten.
Haal ze uit de pan.
Schil ze, snijd ze in de lengte doormidden en haal wat van het vruchtvlees eruit.
Verhit de boter en bak de uien 5 minuten tot ze goudgeel zijn.
Voeg de tomaten toe en laat ze 10 minuten op een zacht vuur sudderen.
Voeg de knoflook, het laurierblad, het kaneelstokje, de peterselie, zout en peper toe en

laat het nog 10 minuten sudderen.

Verwijder laurier en kaneel en vul de aubergines met het mengsel.

Leg de aubergines in een beboterde vuurvaste schotel.

Zet ze in een voorverwarmde oven en laat ze in 30 minuten bij 175 graden gaar worden.

Garneer met olijven en ansjovisfilets en serveer warm.

Kukeia bademian (aubergines met eieren)

1 kleine aubergine

2 gepelde, ontpitte en in stukken gesneden vleestomaten

1 kleine fijngehakte ui

1 eetlepel peterselie

2 theelepels zout

fijngemalen zwarte peper

1 1/4 dl olie

8 eieren

1/2 theelepel in 2 theelepel water geweekte saffraan

Prik de aubergine aan een vork, houd hem boven een warmtebron, schil hem en snijd hem in blokjes.

Meng de aubergine, 1 theelepel zout, peper, ui en peterselie door elkaar.

Fruit dit alles in een gedeelte van de olie tot het gaar is.

Prak de massa met een vork mooi glad en houd het warm.

Klop de eieren met de tweede theelepel zout en de saffraan goed los.

Verhit de rest van de olie in een grote omeletpan en bak ze tot ze gestold zijn.

Bak ook heel even de andere kant.

Doe de omelet op een verwarmde schaal.

Schep de auberginemoes op de andere helft en klap de omelet dicht.

Serveer onmiddellijk.

Kolokythia yiachni (Gestooft courgettes)

1 kg courgettes

3 fijngehakte uien

2 1/2 dl olijfolie

500 gr rijpe tomaten

1 theelepel versgehakte munt

1 theelepel versgehakte dille

1 dl water

1 theelepel suiker

zout, peper

Maak de courgettes schoon en snijd ze in grove stukken.

Schil de tomaten, snijd ze in stukken en haal ze door een groentezeef.

Bak de uien in de olie glazig en voeg de tomatenpuree en suiker toe.

Kook het mengsel 10 minuten en voeg daarna het water toe.

Roer de kruiden en de courgette er goed door en maak op smaak af met zout en peper.

Kook de courgette zachtjes gaar.

Griekse courgettes

500 gr courgettes
2 grote uien
4 tomaten
2 teentjes knoflook
peterselie
1 theelepel tijm
1 theelepel rozemarijn
zout, peper
olijfolie
3 eetlepels broodkruim

Was de courgettes, droog ze af en snijd ze - zonder de uiteinden - in 1 cm dikke schijven.

Schil de uien en snijd ze in dunne schijven.

Pel de tomaten en snijd ze in niet te dunne schijven.

Pel de knoflook en hak die zeer fijn.

Hak de peterselie grof.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Vet een vuurvaste schaal in met olijfolie.

Leg de courgettes in lagen, afgewisseld met de uien en de tomaten in de schaal; bestrooi iedere laag met knoflook, peterselie, de kruiden, zout en peper.

Giet 1/8 liter olijfolie over de groenten en bestrooi ze met broodkruim.

Dek de schaal af met een deksel of met aluminiumfolie en zet hem in het midden van de oven en laat het gerecht 30-40 minuten smoren.

Serveer het gerecht lauw of koud.

Thessalonische preischotel

500 gr prei
500 gr vleestomaten
3 paprika's (rood, groen, geel)
3 eetlepels olijfolie
500 gr rijst
1/2 theelepel scherpe paprikapoeder
zout, witte peper
het sap van 1/2 citroen

Maak de prei schoon, was hem goed en snijd hem in 5 cm lange stukken.

Breng water met zout aan de kook, blancheer de prei daarin 5 minuten en laat daarna uitlekken in een zeef.

Pel de tomaten en snijd ze in schijven.

Maak de paprika's schoon en snijd ze in fijne reepjes.

Maak in een pan de olie heet en bak de stukken prei licht aan (ze mogen niet bruin worden).

Strooi de rijst erbij.

Leg de tomaten en de paprika's in lagen in de pan en bestrooi ze met paprikapoeder en flink wat zout en peper.

Laat alles 20 minuten zachtjes smoren.

Maak het gerecht op smaak met citroensap.

Deze schotel kunt u warm of koud eten; lekker bij gegrild vlees of gegrilde vis.

Koukia yiachni (Gestoofde tuinbonen)

1 kg tuinbonen
12 sjalotten
1 eetlepel dille
1 theelepel munt
1 eetlepel peterselie
500 gr rijpe tomaten
2,5 dl olijfolie
1 theelepel suiker
zout, peper

Dop de tuinbonen.

Vermeng ze met de uien, kruiden, peper, zout, tomaten en olijfolie.

Voeg 2,5 dl water toe en kook het geheel tot de tuinbonen gaar zijn.
Serveer de schotel, gegarneerd met een takje verse dille.

Verse griekse kampernoelis

1/2 kg kleine champignons
1 ui
boter
witte wijn
korianderpoeder
ketchup

Snijd de champignons in schijfjes.

Snijd de ui in ringen en stoof ze in een klontje boter.

Voeg er de champignonschijfjes bij en laat even meestoven. Blus de pan met wat witte wijn.

Strooi er wat korianderpoeder over en schenk er tomatenketchup over.

Laat even opkoken en bind eventueel met wat opgeloste maizena. Laat het geheel rustig afkoelen en dien op.

Pilav

1 eetlepel boter
1 eetlepel olijfolie
2 koppen langkorrelige rijst (bijvoorbeeld Surinaamse rijst)
2 theelepels zout
1/2 theelepel kurkuma (koenjit)
1/2 theelepel foelie
0.3 theelepel kardamom
2 1/2 kop bouillon (van een blokje of van vlees getrokken)

Verhit de boter en olie en voeg de gewassen en uitgelekte rijst toe.

Blijf onder roeren op gematigd vuur verhitten tot de rijst glazig wordt en gaat verkleuren (10-12 minuten).

Voeg de hete bouillon toe (pas op het spatten) en vervolgens het zout en de kruiden.

Roer 3 minuten met een vork en laat de rijst met het deksel op de pan (niet oplichten) op een laag vuurtje gaar worden (20-25 minuten).

De pilav kan nog iets pittiger gemaakt worden door wat cayennepeper toe te voegen. Apart is ook om een handje gewassen krenten of rozijnen toe te voegen.

Dolmades me rizi (Dolma's met rijst)

1 potje wijnbladeren
1 1/2 eetlepel olijfolie
1 fijngehakte ui
2/3 kop rijst
1 1/2 kop water
1/2 kop fijngehakte rozijnen (1 nacht geweekt in water)
1 kop pijnboompitten
1 eetlepel fijngehakte peterselie
zout en peper naar smaak
1 mespuntje kaneel
2 gepelde tomaten in stukjes
water
sap van 1 citroen

spoel de wijnbladeren voorzichtig onder koud stromend water af.
Sauteer de ui goudbruin.
Voeg de rijst toe en sauteer al roerend 3 minuten.
Doe water, rozijnen en pijnboompitten erbij.
Roer het goed door elkaar, doe een deksel op de pan en laat het mengsel 25 minuten sudderen tot het water geheel is opgenomen.
Haal de pan van het vuur en roer de peterselie, zout, peper, kaneel en de tomaten erdoor.
Vul de wijnbladeren met dit mengsel.
Bekleed een casserole met de overgebleven wijnbladeren.
Leg de gevulde wijnbladeren erop, afgewisseld met een laag bladeren.
Verzwaar ze met een bord, doe een deksel op de casserole.
Breng het aan de kook en laat ze op een zacht vuur ongeveer 1 uur sudderen.
Laat de gevulde bladeren afkoelen in de casserole.
Giet ze af en serveer ze koud.

Dolmathakia me kima (Gevulde wijnbladeren met gehakt)

1 potje of 30 verse wijnbladeren
5 kleine fijngehakte uien
350 gr kalfsgehakt
2/3 kopje rijst 5 minuten geweekt in kokend water en afgegoten
1 theelepel fijngestampde muntblaadjes
2 theelepels fijngehakte peterselie
een snufje kaneel
zout en peper naar smaak
2 eetlepels olijfolie
water of kippenbouillon
sap van 1 citroen

Vouw de wijnbladeren voorzichtig open en spoel ze af onder koud stromend water.
Meng uien, gehakt, rijst, munt, peterselie, kaneel, zout, peper en olijfolie door elkaar.

Vorm van 1 eetlepel van het mengsel een ovaal balletje, leg het op een druivenblad en rol het op.

Methode van vullen:

Leg de bladeren met de nerven naar beneden.

Leg de vulling onder het midden van het blad.

Vouw de twee zijpunten naar elkaar toe.

Rol de dolma van onderaf stevig op.

Maak als het vulsel op is van de overgebleven bladeren een laag onder in een casserole die net groot genoeg is om alle gevulde bladeren te bevatten.

Leg de gevulde bladeren en de losse laag om laag tot de casserole is gevuld.

Giet er zoveel water of bouillon over dat de bladeren net onder staan en besprenkel ze met citroensap.

Verzwaar de massa met een bord en doe een deksel op de casserole.

Breng het aan de kook op matig vuur, laat het daarna op een laag pitje ongeveer 1 uur zacht sudderen.

Laat de bladeren afkoelen in de bouillon, giet het af en dien het gerecht koud op.

Ya lansi dolma (wijnbladeren, gevuld met rijst)

(6 personen)

1 blikje (480 gr) wijnbladeren

1 1/2 eetlepel olijfolie

1 middelgrote gesnipperde ui

2/3 kop rijst

1 1/2 kop water

1/2 kop witte rozijnen, een nacht geweekt in water en fijngehakt

1 kop pijnboompitten

1 eetlepel fijngehakte peterselie

1/2 theelepel zout

versgemalen zwarte peper

snufje kaneel

2 kleine tomaten, van schil en zaden ontdaan en in stukjes gesneden

Water

sap van 1 citroen

Vouw de wijnbladeren voorzichtig open en spoel ze af onder koud stromend water.

Verhit de olijfolie in een sauspan en sauteer de ui tot die goudbruin is.

Voeg de rijst toe en sauteer die 3 minuten tot ze goudgeel ziet.

Doe het water, de rozijnen en de pijnboompitten erbij en roer een keer goed om met een vork.

Sluit de pan en laat ± 25 minuten zachtjes koken tot de rijst gaar is, of tot het water is verdampt.

Haal het gerecht van het vuur en roer er zout, peper, kaneel, de peterselie en tomaten door.

Leg ± 1 eetlepel van het mengsel op een wijnblad en rol het op.

Ga door tot alle rijst op is.

Bekleed een niet te ruime casserole met de overige wijnbladeren.

Leg er een dicht opeengepakte laag gevulde wijnbladeren op, dan weer een laag bladeren enz.

Doe er water bij tot de bladeren onder staan en giet er het citroensap over.
Verzwaar de inhoud met een bord en doe het deksel op de casserole.
Breng het geheel aan de kook en laat het op een klein vuur 1 uur sudderen.
Laat de gevulde bladeren in de casserole afkoelen, leg ze op een schaal en serveer ze koud.

Gevulde pepers en tomaten

4 grote vleestomaten
4 grote groene griekse pepers (of kleine paprika's)
0,3 kop langkorrelige rijst
60 gr boter
1 grote gesnipperde ui
3 eetlepels fijngehakte peterselie
450 gr mager rundergehakt
1/2 theelepel zwarte gemalen peper
1/2 fijngewreven gedroogde kruizemunt
1/2 kop droge rode wijn
0,3 kop paneermeel
2 eetlepels parmezaanse kaas
2 grote aardappelen, in dunne plakken
1 grote ui, in dunne plakken
1 eetlepel olijfolie
225 gr tomatenpuree

Snijd van de tomaten een topje af en bewaar dit voor later.
Hol ze gedeeltelijk uit en hak het vruchtvlees fijn; bewaar ook dit voor later.
Strooi een beetje suiker in de tomaten en zet ze ondersteboven weg om uit te lekken.
Snijd van de pepers (of paprika's) een topje af en bewaar dit ook voor later.
Hol ze uit en verwijder de zaden.
Voeg ze aan ± 1 liter kokend water toe en kook ze op gematigd vuur 5 minuten.
Dompel ze vervolgens in koud water en laat ze uitlekken.
Kook de rijst in iets minder dan 1/2 kop water tot alle vloeistof opgenomen is (niet gaar laten worden).
Verhit de boter in een grote koekenpan en fruit de uien en de peterselie.
Voeg het gehakt toe en draai het vuur hoog op.
Roer goed met een vork zodat het gehakt uit elkaar valt en bruin wordt.
Voeg hierna de tomatenpulp, zout, peper, rijst, kruizemunt en wijn toe en meng goed.
Draai het vuur lager, dek de pan af en laat 20 minuten doorsudderen.
Roer af en toe en voeg eventueel wat water toe om aanbakken te voorkomen.
Neem de pan van het vuur en laat de inhoud iets afkoelen.
Plaats de pepers (paprika's) in een cakevorm met daartussen schijfjes aardappel en/of ui.
Plaats de tomaten in een andere cakevorm.
Vul de pepers en de tomaten met het gehaktmengsel en strooi er paneermeel en geraspte kaas op.
Zet de topjes erop.
Vermeng de olijfolie met de tomatenpuree en giet driekwart hiervan in de vorm met de pepers.
Giet de rest in de vorm met de tomaten.
Zet de vormen in een op 220°C voorverwarmde oven en verwarm de tomaten hierin 15 minuten en de pepers ± 30 minuten.
Verwijder af en toe de topjes en voeg wat van de tomatensaus toe.

Piperies me rizi yemistes (met rijst gevulde kleine paprika's)

4 kleine witte of groene paprika's
olijfolie
150 gr rijst
1 gesnipperd uitje
3 dl bouillon
50 gr rozijnen
zout, peper
enkele blaadjes sla
rode uiringen
paprikapoeder
zwarte olijven

Halveer de paprika's overlans en neem er de lijsten en zaadjes uit.
Fruit in wat olijfolie de rijst met de ui, voeg de bouillon en de rozijnen toe en laat gaar worden.
Breng op smaak met zout en peper.
Vul de paprikahelften, stoof ze 10 minuten in wat olijfolie en laat ze afkoelen.
Serveer ze op een blaadje sla, met rode uiringen, omgeschud met paprikapoeder en een paar zwarte olijven.

Avgolemono saltsa (ei-citroensaus)

30 gr boter
2 eetlepels bloem
2,5 dl hete bouillon
2 eieren
sap van twee citroenen
2 eetlepels koud water

Smelt de boter in een pan en meng de bloem er goed door.
Roer de hete bouillon er langzaam door.
Houd de saus warm en klop intussen de eieren luchtig.
Klop vervolgens heel langzaam het citroensap door de eieren en het koude water.
Roer een flinke soeplepel van de hete saus door het eimengsel en doe dit mengsel weer terug in de pan.
Roer goed en laat de saus nu niet meer koken, anders gaat ze klonteren.

Scorthalia (knoflooksaus)

8 teentjes knoflook uit de pers
zout
1 1/2 dl olijfolie
6 gekookte aardappelen
1 eetlepel wijnazijn

Stamp de aardappelen.
Voeg zout en knoflook uit de pers toe.

Maak er een glad mengsel van.
Druppel geleidelijk de olie en azijn door dit mengsel, zodat een gladde saus ontstaat.
Roer de saus stijf met een mixer.

Scorothalia me yaourti (knoflooksaus met yoghurt)

2 teentjes knoflook
200 gr yoghurt of crème fraîche
zout
100 gr gemalen amandelen
2 eetlepels olijfolie
2 eetlepels citroensap
1 eetlepel fijngehakte peterselie

Pel de teentjes knoflook, snipper ze fijn en vermeng ze met wat zout.
Meng hierna alle ingrediënten goed door elkaar en breng de saus zo nodig nog met zout op smaak.
Serveer de saus goed koud.

Griekse knoflookdip

1/2 komkommer
1 sjalotje
1 flinke teen knoflook
3 dl Griekse yoghurt
zout, peper
1 eetlepel olijfolie
1 eetlepel fijngeknipte munt

Schil de komkommer, snijd hem in kleine blokjes of rasp hem grof en laat uitlekken.
Snipper het sjalotje en de knoflook, roer dit door de Griekse yoghurt en breng op smaak met zout, peper en olijfolie.
Roer er de fijngeknipte munt door en laat alles minstens 1 uur intrekken.
Lekker met stokbrood en boter of als broodbeleg bij soep.

Santorini Metethakia (hapjestafel)

(2 personen)

Kikkererwtenpasta

200 gr kikkererwten (blik), uitgelekt
1 teentje knoflook
2 eetlepels olijfolie
zout

Pureer de kikkererwten en de knoflook.

Roer er druppelsgewijs olie door tot een smeùige pasta ontstaat. Breng op smaak met zout.

Gehaktballetjes

200 gr half-om-halfgehakt
1 uitgeperst teentje knoflook
1 kleine geraspte ui
snufje nootmuskaat
1/2 theelepel kaneel
zout, peper
1 eetlepel olijfolie

Vermeng alle ingrediënten, behalve de olijfolie en draai van dit mengsel kleine balletjes. Verhit de olie en bak de balletjes in ongeveer 10 minuten rondom bruin. Meng eventueel wat rozijnen of pijnboompitten door het gehakt.

Gestoofde aubergine

2 eetlepels olijfolie
1/2 aubergine in blokjes
50 gr feta in blokjes
3 eetlepels fijngehakte peterselie

Verhit de olijfolie en bak de blokjes aubergine in ± 25 minuten gaar. Laat ze afkoelen en schep de feta en peterselie erdoor.

Kippenlevertjes Santorini

3 gehalveerde kippenlevertjes
1 eetlepel olie
zout, peper
1 eetlepel citroensap
1 eetlepel fijngehakte peterselie

Steek de kippenlevertjes aan een satéprikker. Verhit in een koekenpan de olie en bak de kippenlevertjes, bestrooid met zout en peper hierin in ± 5 minuten rondom gaar. Sprenkel er voor het serveren het citroensap over en strooi de peterselie erover.

Ansjovispasta

1 hardgekookt ei
2 eetlepels ansjovispasta
8 fijngehakte zwarte olijven
2 theelepels fijngehakte kappertjes

Pel het ei en vermeng de dooier met de overige ingrediënten (het wit van het ei wordt niet gebruikt).

Geef er verder dolmades uit blik, olijven, plakjes komkommer, tomaat en brood bij.

Griekse hapjes

Pittige lamsragoûtpakketjes

550 gr lamsvlees
6 eetlepels olijfolie
170 gr geschilde en in ringen gesneden uien
270 gr geschilde, ontpitte en in kleine stukjes gesneden tomaten
1 eetlepel fijngehakte rozemarijn
zout, peper
3 knoflookteentjes
140 gr geitenkaas
1 fijngehakt bosje peterselie
8 blaadjes fyllodeeg
2 eetlepels sesamzaad

Snijd het lamsvlees in stukjes van 2 cm.

Verhit 2 eetlepels olijfolie in een grote pan en bak het vlees hierin.

Voeg de uien, de tomaten en de rozemarijn toe en kruid met peper en zout.

Schil 2 knoflookteentjes, pers ze fijn en voeg ze aan het stoofpotje toe.

Stoof het geheel eerst 5 minuten zonder deksel en laat vervolgens afgedekt op zacht vuur 40 minuten pruttelen.

Verdeel de geitenkaas in grove stukken en roer die door de peterselie.

Pers het laatste knoflookteentje en voeg dit aan de kruidenkaas toe.

Verdeel het fyllodeeg in 16 rechthoekjes.

Bestrijk 8 rechthoekjes met wat olijfolie, leg er een tweede dwars overheen en bestrijk opnieuw met olijfolie.

Schik in het midden 2 eetlepels lamsragoût en 1-2 eetlepels geitenkaas.

Vouw het dicht tot een pakje, bestrijk met olijfolie en bestrooi met sesamzaadjes.

Leg de pakjes op een beboterd bakplaat en bak ze 20 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven, tot ze goudbruin zijn dien ze onmiddellijk op.

Gevulde nectarines met forel

4 nectarines
9 eetlepels citroensap
250 gr gerookte forelfilets
1 komkommer
100 gr lente-uitjes
3 eetlepels olijfolie
3 eetlepels sinaasappelsap
peper, zout

Halveer en ontpit de nectarines en besprenkel ze met 4 eetlepels citroensap.
Snijd de forefilets in kleine stukjes.
Halveer de komkommer in de lengte, verwijder de pitjes en snijd de komkommer in kleine blokken.
Schil de lente-uitjes en snijd ze in kleine ringetjes.
Roer de olie, het sinaasappelsap en 5 eetlepels citroensap door elkaar en breng op smaak met peper en zout.
Meng de forel, de komkommer en de lente-uitjes met de marinade en vul de halve nectarines met het slaatje.

Courgettekoekjes in tomatencouilis

3 eetlepels olijfolie
250 gr geschilde en fijngehakte uien
50 gr prei
600 gr geschilde, ontpitte en in kleine stukjes gesneden tomaten
1/2 dl ouzo
1 laurierblaadje
2 geschilde en fijngeperste knoflookteentjes
een snuifje kaneel
zout, peper
150 gr courgette
80 gr geraspte Parmezaan
80 gr paneermeel
2 eetlepels fijngehakte peterselie
2 eetlepels fijngehakte munt
2 eieren

Verhit de olijfolie in een pan en fruit de uisnippers.
Voeg de blokjes tomaat, de ouzo, het laurierblaadje en de knoflook toe, laat de tomatensaus op laag vuur ± 15 minuten pruttelen en breng op smaak met kaneel, peper en zout.
Rasp de courgette fijn en snijd de prei in dunne sliertjes.
Meng de courgette en de prei met de Parmezaan en het paneermeel.
Voeg de peterselie, de munt en de eieren toe en breng op smaak met peper en zout.
Rol de groentemassa tot balletjes, druk ze een beetje plat en frituur ze goudbruin.
Laat ze op keukenpapier uitlekken en houd ze in een op 100°C voorverwarmde oven warm.
Serveer met de tomatencouilis.

Dip-artisjokjes

8 kleine artisjokken
3 citroenen
zout
2 bosjes basilicum
600 gr Griekse yoghurt
peper
een snuifje suiker
150 gr tarama
een snuifje cayennepeper

Verwijder de buitenste blaadjes en het onderste stukje van de steeltjes van de artisjokken en knip de uiteinden van de blaadjes.
Halveer de citroenen, snijd 3 helften in schijfjes en pers de rest uit.
Besprenkel de artisjokken met 5 eetlepels citroensap en kook ze 10 minuten in gezouten water.
Giet ze af en laat ze afkoelen.
Pluk de blaadjes van de basilicum en snijd ze fijn.
Doe ze samen met 400 gr Griekse yoghurt in een hoge roerbeker en mix alles fijn.
Breng deze dipsaus op smaak met 3 eetlepels citroensap, een beetje zout, peper en suiker.
Meng de rest van de yoghurt met de tarama en een beetje citroensap.
Breng op smaak met zout en cayennepeper.
Halveer de artisjokken in de lengte en serveer ze met de schijfjes citroen en de dipsausjes.

Kaasballetjes met kruiden

(20 balletjes)

250 gr verse roomkaas
100 gr feta
1 uitgeperst teentje knoflook
2 theelepels gehakte verse peterselie
2 theelepels gehakte verse munt

Voor de garnering:

2 eetlepels sesamzaadjes
1 eetlepel gehakte verse peterselie
1 eetlepel gehakte verse munt

Om te serveren:
druivenbladeren

Prak in een kom de roomkaas en de feta tot een egaal mengsel.
Roer er de knoflook, de peterselie en de munt door.
Rol 20 balletjes van het kaasmengsel en zet ze minstens 1 uur in de koelkast.
Rooster in die tijd de sesamzaadjes in een droge koekenpan, regelmatig omscheppend, boven een kleine hittebron tot ze goudbruin zijn.
Laat de zaadjes afkoelen.
Vermeng de peterselie en de munt.
Rol de helft van de kaasballetjes door de kruiden en de andere helft door de geroosterde sesamzaadjes.
Leg wat druivenbladeren op een schaal en serveer hier de kaasballetjes op.

Saganaki

200 gr Kasserri- of Kefalotiri-kaas
1 ei
paneermeel
4 eetlepels boter
het sap van 1 citroen

Snijd de kaas in plakken van 1 cm dik.

Klop het ei op een bord los en schud het paneermeel op een ander bord.

Verhit de boter.

Wentel de kaasplakken eerst door het ei en daarna door het paneermeel en bak ze aan beide zijden knapperig bruin (de plakken moeten van binnen zacht, maar niet vloeibaar zijn).

Laat ze op keukenpapier uitlekken en serveer ze op een verwarmd bord, besprenkeld met enkele druppels citroensap.

Gemarineerde feta

(6 personen)

350 gr feta

2 gepelde teentjes knoflook

1 theelepel witte en zwarte peperkorrels

8 korianderzaadjes

1 laurierblad

takjes oregano en tijm

olijfolie

warm geroosterd brood om te serveren

Snijd de feta in blokjes en de knoflook in dikke plakjes.

Kneus in een vijzel de peperkorrels en korianderzaadjes.

Doe de blokjes kaas met het laurierblad in een inmaakglas.

Leg tussen de laagjes steeds wat knoflook, peper met koriander en een takje oregano of tijm.

Schenk zoveel olijfolie in het inmaakglas dat alle kaas onder staat.

Laat het glas 2 weken staan.

Serveer de kaas op warm geroosterd brood en druppel er wat van de olie uit het glas over.

Griekse mini-pannekoekjes

1/2 komkommer

1/2 zakje mix voor tzatziki

1 bakje Griekse yoghurt

1 teentje knoflook

muntblaadjes

1/8 liter zure room

75 gr zalmsnippers

piment-olijven

versgemalen zwarte peper

zout

75 gr bloem

50 gr boekweitmeel

mespunt zout

1/2 ei

1 dl melk

5 gr verse gist (bakker)

1 dl bier

Dip:

Rasp de geschilde komkommer en laat uitlekken.

Roer de kruidenmix door de yoghurt, pers de knoflook erboven uit en roer de komkommer erdoor.

Maak op smaak met peper en zout en voeg er wat gehakte munt aan toe.

Dip 2:

Roer de zure room los met een scheutje melk, hak de zalmsnippers en de olijven fijn en roer die erdoor.

Maak op smaak met peper en zout.

Zeef voor de mini-blini's de bloem met het boekweitmeel en het zout, maak in het midden een kuiltje en schenk hierin het ei.

Verwarm de melk, los de gist erin op en schenk dit in het kuiltje.

Roer er, vanuit het midden roerend, de rest van de melk en het bier in gedeelten bij zodat een glad beslag ontstaat.

Laat dit afgedekt op een warme plaats een uurtje rijzen.

Vet een bolbuisjes- of poffertjespan in, bak van het beslag poffertjes en laat die afkoelen. Geef er de sauzen apart bij.

Griekse yoghurtdessert

Rooster 4 eetlepels zonnebleompitten in een droge koekenpan.

Snijd van 2 sinaasappels de partjes tussen de vliezen uit.

Verdeel 2 bakjes Griekse yoghurt over 4 bordjes of kommetjes, leg er de sinaasappelstukjes op en lepel er dikke vloeibare honing over.

Bestrooi met de pitten.

Griekse zalmpasteitjes met tzatziki

(6 personen)

9 plakjes bladerdeeg

1 losgeklopt ei

voor de vulling:

300 gr zalm, zalforel of zalm uit blik

2 fijngehakte hardgekookte eieren

2 fijngesneden lente-uitjes

zout, peper

1 eetlepel fijngesneden bieslook

1 eetlepel fijngesneden peterselie

1 losgeklopt ei

voor de tzatziki:

1 komkommer

zout, peper

2 1/2 dl Griekse yoghurt

1 eetlepel fijngesneden munt

extra nodig: 6 ovale of ronde vormpjes, 8 cm lang en 4 cm hoog, ingevet

Pasteitjes:

Verwarm de oven voor op 200°C.

Bekleed elk vormpje met een plakje bladerdeeg en snijd het overhangende deeg af. Snijd uit het afsnijdsels (met een uitsteekvormpje) 6 visjes.

Vulling:

Bak verse zalm of zalmforel in olie ± 7 minuten en laat hem afkoelen.

Vermeng de zalm, hardgekookt eieren, lente-uitjes, zout, peper, bieslook en peterselie en verdeel de vulling over de vormpjes (vul de vormpjes maximaal tot driekwart).

Halveer de overige plakjes deeg, dek de vormpjes met halve plakjes deeg af en plak de deegranden met water op elkaar; kartel het randje mooi, plak op elk pasteitje een deegvisje en bestrijk het deeg met losgeklopt ei.

Bak de pasteitjes in het midden van de oven in ± 25 minuten goudbruin en gaar en laat ze afkoelen.

Tzatziki:

Schil de komkommer, snijd hem in de lengte door en schraap de met een lepel de zadjes uit.

Rasp de komkommerhelften grof boven een zeef, bestrooi dit met zout en laat ± 30 minuten uitlekken.

Knijp de komkommer goed uit en meng hem door de yoghurt.

Breng op smaak met zout, peper en munt.

Bewaar de tzatziki koel.

Deze zalmpasteitjes kunt u koud eten.

De tzatziki kun u één dag van te voren klaarmaken.

Tzatziki I

(komkommer-yoghurdip)

1 komkommer

1 dl yoghurt

1 bekertje zure room

1 teentje knoflook uit de knijper

2 eetlepels citroensap

cayennepeper

Schil de komkommer en halveer hem in de lengte.

Verwijder met een lepel het zaad.

Snijd de komkommer in stukken en pureer die in de blender of foodprocessor.

Laat de komkommerpuree in een fijne zeef ca' 30 minuten uitlekken.

Vermeng de puree met de overige ingrediënten en breng op smaak met cayennepeper.

De Turkse variant bestaat uit yoghurt, veel knoflook, gesnipperde ui en stukjes boven een vlam gaargeroosterde aubergine.

Tzatziki II

(knoflook-yoghurt)

1/4 liter yoghurt (laten uitlekken)
2 middelgrote komkommers
6 teentjes knoflook
azijn
zout
olie

Schil de komkommers en snijd ze in smalle reepjes.
Goed laten uitlekken, eventueel uitknijpen, en bestrooien met zout.
Voeg de uitgeperste teentjes knoflook, azijn, yoghurt en als laatste de olie toe.
Goed roeren.
U kunt dit nog bestrooien met paprika en olijven.

Het aantal teentjes knoflook kunt u naar eigen idee aanpassen.

Tzatziki III

1 pak volle (Griekse) yoghurt
3-4 teentjes knoflook
1 ui
1 komkommer
een zakje Italiaanse kruiden
zout

Pak een schone theedoek, spreid die uit over een redelijke kom of pan en schenk de yoghurt in de doek.
Vouw de doek dicht en hang die ergens veilig op, zodat de yoghurt kan uitlekken (neem hier rustig de tijd voor).
Doe de dikke yoghurt (hang-op) in een kom.
Schil de komkommer en schaaft deze in dunne plakjes en laat het goed uitlekken.
snijd of schaaft de ui ook in dunne plakjes.
Pers de knoflook in de yoghurt uit en voeg de komkommer en Italiaanse kruiden toe.
Voeg de uien toe en zout naar smaak.
Roer alles goed om.

Tip:
als u het ver van tevoren klaarmaakt, voeg de uien dan later toe; anders kan het vrij scherp worden.

Tzatziki IV

(Yoghurt komkommer knoflook slaatje)
(5-6 personen)

1/2 kilo Bulgaarse/dikke yoghurt
4-5 teentjes knoflook
1 komkommer
4 eetlepels olie
2 eetlepels azijn
zout, peper

Doe de yoghurt in een kom.
Rasp de komkommer (niet te fijn) en laat hem uitlekken.
Pers de knoflook uit en doe die met de uitgelekte komkommer bij de yoghurt.
Voeg de olie en azijn al roerend toe.
Breng op smaak met zout en peper.
Dien de tzatziki als voor- of bijgerecht op.

Tip:

Heeft u geen Bulgaarse of dikke yoghurt bij de hand, neem dan een pak gewone yoghurt, giet die in een theedoek en laat hem +- 2 uur uitlekken.

Tzatziki V

(6 personen)

1 komkommer
1 1/2 eetlepel zout
1 gepeld teentje knoflook (of naar smaak meer)
1 eetlepel gehakte verse munt
2 dl griekse (schapemelk) yoghurt
peper
muntblaadjes om te serveren

Schil de komkommer en snijd hem in heel kleine blokjes.
Doe de komkommerblokjes in een vergiet, strooi er 1 eetlepel zout over en laat ze 1 uur uitlekken.
Dep de komkommerblokjes droog tussen keukenpapier.
Wrijf in een vijzel de knoflook fijn met de rest van het zout.
Roer in een kom de knoflook, de gehakte munt en de yoghurt door elkaar.
Breng het mengsel op smaak met wat peper.
Schep er de blokjes komkommer door en schep het mengsel in een serveerkom.
Garneer met muntblaadjes en serveer de tzatziki onmiddellijk met pitabrood.

Tzatziki VI

1 1/2 kop (in een doek met een zeef eronder) uitgelekte Griekse yoghurt
2 middelgrote komkommers
4-6 teentjes knoflook
4 eetlepels olijfolie
wat azijn
zout

Schil de komkommers, rasp ze fijn, bestrooi ze met zout en laat ze in een zeef goed uitlekken.
Voeg de knoflook, de azijn en de yoghurt toe en roer alles door elkaar.
Voeg er als laatste de olie bij.

Tzatziki VII

(2 personen)

1 komkommer
2 bosuitjes
1 teentje knoflook
12 muntblaadjes
1/8 liter yoghurt
2 eieren (zie voetnoot)
zout, peper
1 kropje sla

Schil de komkommer en snijd hem overlangs door.

Neem het zaad uit beide helften en snijd de helften in kleine blokjes.

Snipper het uitje en pers het knoflookteentje uit.

Snijd de muntblaadjes in smalle reepjes.

Kook de eieren hard (zie voetnoot).

Klop de yoghurt los, voeg er wat zout en peper aan toe en roer de knoflook en de uitjes erdoor.

Strooi de muntblaadjes erover, voeg de komkommerblokjes toe en schep alles enkele malen goed om.

Laat de salade, afgedekt met plastic folie, een uurtje in de koelkast staan.

Beleg bordjes met in stukken gescheurde slabladeren en schep de salade hierop.

Leg, als het een voorgerecht betreft, de in plakjes gesneden eieren er omheen.

Variaties:

In plaats van eieren kunt u ook koude stukjes gepocheerde vis (zalm, tonijn, kabeljauw) of in blokjes gesneden gaar kippenvlees op of rond de salade leggen.

Noot: De eieren horen alleen bij dit gerecht als het een voorgerecht betreft. In andere gevallen kunt u de eieren laten vervallen.

Tzatziki VIII

1/2 liter yoghurt (bij voorkeur Griekse, anders dikke boerenlandyoghurt)
1 komkommer
± 5 tenen knoflook
een snuf zout

Laat de yoghurt een half uur (in een zakdoek in een vergiet) uitlekken.

Verwijder het zachte binnenste van de komkommer met alle zaadjes.

Rasp de komkommer fijn en meng de rasp door de dikke yoghurt.

Doe er de knoflook uit de pers en wat zout bij en laat alles een paar uur staan.

Tzatziki met paprika en prei

(2 personen)

1/2 komkommer
1 stukje prei van 10 cm
1/2 rode paprika
zout

1 teentje knoflook
1/8 liter yoghurt
1 eetlepel fijngehakte dille
1 eetlepel olijfolie
1 mespunt cayennepeper
1/4 Turks brood

Schil de komkommer, halveer hem in de lengte, verwijder de pitjes en rasp de komkommer op een grove rasp.
Hak de prei en de paprika fijn en meng de komkommer met de prei en de paprika.
Strooi er 1 eetlepel zout over en laat het mengsel 10 minuten staan.
Spoel de groenten onder de koude kraan af en knijp het vocht eruit.
Meng de groenten met het fijngeknepen teentje knoflook, de yoghurt, de dille, de olijfolie en de cayennepeper.
Schep de tzatziki in een schaaltje en geef het brood er apart bij.

Melopitta (zoete kaastaart)

500 gr Hüttenkäse
100 gr suiker
200 gr vloeibare honing
3 eieren

Klop in een kom de Hüttenkäse met de suiker en de honing luchtig, klop er één voor één de eieren door en klop het geheel 10 minuten.
Schenk het in een ingevette taartschaal en bak het bij 200°C 45 minuten.
Schakel de grill in en laat de taart onder de grill kleuren.
Serveer hem koud, met (verse) abrikozen en mintblaadjes.

Moustalevria (druivesappudding)

1/2 liter druivesap
100 gr verse druiven
gehakte amandelen of walnoten
10 blaadjes gelatine
125 gr suiker
sesamzaad
kaneel

Verwarm het druivesap met de suiker op een zacht vuur (Op een vlamverdeler is het beste).
Week de blaadjes gelatine in koud water tot ze slap zijn.
knijp ze uit.
Neem de pan van het vuur en los de gelatineblaadjes er 1 voor 1 al roerend in op.
Zet de pan in ijskoud water en laat de massa afkoelen tot het lobbijg wordt.
Schep de verse druiven door het mengsel.
Spoel een vorm om met koud water.
Giet de pudding in de vorm en laat het geheel afkoelen.
Houd de vorm voor het storten even in een bak met warm water.
De pudding laat zo beter los.
Strooi de amandel of walnotenkruiden over de pudding.
N.B.: In Griekenland wordt deze pudding gemaakt met bloem.

Dit is echter uitermate bewerkelijk, terwijl het resultaat dubieus blijft.
Wil je dat toch proberen, meng dan 100 gr bloem met 2 dl koud druivesap.
Giet dit door het hete druivesap en laat het op een laag vuur al roerend aan de kook indikken.
Giet het uit over een lage brede schaal en laat het afkoelen.
Strooi de gepelde amandelen of walnoten en de kaneel erover en snijd hem in vierkantjes.
Deze pudding wordt gemaakt door de wijnhandelaren met verse druivesap voordat het is gaan gisten.
Het is gebruik om dit aan de klanten te serveren bij de presentatie van een nieuwe wijn.

Pagoto symposion (ijsdessert á la Symposion)

Per persoon 1 bolletje roomijs
4 eiwitten
100 gr suiker, sambuca of een andere likeur die niet te sterk inbrandt
4 ijscoupes

Leg in iedere coupe een bol ijs.
Klop de eiwitten stijf, voeg al kloppend suiker toe.
Klop tot het eiwit glad en stijf is geworden.
Schep het eiwit over de coupes heen.
Giet in iedere coupe twee eetlepels likeur.
Aansteken en voor een optimaal effect, in een donkere kamer opdienen.

Amygthalota (Amandelperen)

500 gr gepelde amandelen
5 eetlepels griesmeel
500 gr poedersuiker
4 dl oranjebloesemwater
250 gr suiker
kruidnagelen
boter
bloem

Maal de amandelen met 2 eetlepels suiker fijn.
Roer de rest van de suiker, griesmeel en 6 eetlepels bloesemwater erdoor.
Kneed dit tot een zacht deeg.
Verdeel het deeg in stukjes ter grootte van een pingpongbal en kneed ze in de vorm van een peer.
Druk in elk peertje een kruidnagel als steel.
Vet een bakplaat in met boter en bestuif het met bloem.
Schik de peertjes op de bakplaat.
Bak ze 20 minuten in een voorverwarmde oven op stand 2.
Laat ze afkoelen, doop ze vervolgens in oranjebloesemwater en strooi er poedersuiker over.
Laat ze 5 minuten staan en doop ze weer in de poedersuiker.

Baklava (Zoet gebak)

Vulling:

250 gr ongezouten boter
250 gr suiker
2 1/2 dl water
250 gr fijngehakte walnoten
een snufje kaneel
500 gr fyllo (papier dun bladerdeeg)

De stroop:

250 gr suiker
250 gr honing
2 1/2 dl water
het sap van 1 citroen

Breng het water met de helft van de boter en suiker aan de kook.

Voeg de walnoten toe als de suiker is opgelost.

Haal de pan van het vuur.

Smelt de rest van de boter en bestrijk een bakblik met boter.

Leg er een lap fyllo op, bestrijk die met gesmolten boter.

Herhaal deze handeling tot 4 deeglagen bovenop elkaar liggen.

Strijk een dunne laag vulling over de bovenste lap fyllo, strooi er een beetje kaneel over en leg daar twee met gesmolten boter bestreken fyllo lapjes op.

Herhaal dit tot de ingrediënten op zijn.

De laatste laag bestaat uit twee lagen fyllo.

Bestrijk de bovenste laag rijkelijk met boter en kerf er met een scherp mes vierkanten in.

Bak de baklava in een voorverwarmde oven in 20 minuten goudbruin en bros (180°C).

De stroop:

Breng het water aan de kook, voeg al roerend de honing, suiker en sap toe.

Giet de saus kokend heet over de baklava.

Laat het afkoelen en snijd het in stukken.

Baklava II

250 gr ongezouten boter
5 eetlepels olie
600 gr diepvries bladerdeeg
375 gr fijngehakte walnoten
250 gr suiker
1 eetlepel honing
1 eetlepel citroensap
1 zakje fijngehakte pistachenoten

Smelt de boter, roer die door de olie en bestrijk hiermee een bakblik.

Rol het bladerdeeg in laagjes ter grootte van het bakblik uit.

Leg een laagje deeg op de bodem van het bakblik, druk het goed aan en bestrijk het met wat van het olie-botermengsel (gebruik niet te veel).

Leg er een tweede laagje bladerdeeg op, vet ook dit heel dun in en verdeel er dan ± 3 eetlepels gehakte walnoten over.

Vet de volgende twee laagjes weer in en leg op iedere tweede laag ± 3 eetlepels fijngehakte walnoten.

Ga zo door tot er geen deeg meer over is.

Kerf de bovenste laag diagonaal met een scherp mes in met tussen de lijnen een afstand van 4-5 cm.

Maak ook in tegenovergestelde richting schuin kerven, zodat een ruitpatroon ontstaat. Verwarm de oven voor op 175°C en bak de baklava ± 30 minuten in het midden van de oven.

Zet de oven daarna op 150°C en laat het gebak verder bakken tot het goed bruin is. Kook voor de siroop de suiker ± 5 minuten met wat water, roer er de honing en het citroensap door en giet dit mengsel heet over het notengebak.

Bestrooi het gebak tenslotte met de gehakte pistachenoten.

Baklava III (stroopgebak)

(12 personen)

500 gr ongezouten pistachenootjes
150 gr griessuiker
6 cl rozenwater (apotheek)
100 gr boter
250-300 gr kadaif (fijne noedels, te koop in Turkse winkels)
500 gr gewone kristalsuiker
bakpapier

Verwarm de oven voor op 150°C.

Hak de pistachenootjes grof en meng er degiessuiker en het rozenwater door.

'Bak' dit mengsel 10-15 minuten in een pan met anti-kleeflaag en roer af en toe om.

Houd het mengsel goed warm.

Beleg een metalen ovenschaal met bakpapier en zorg ervoor dat dit aan de randen overlapt.

Smelt de boter en giet de helft over het bakpapier uit.

Haal de fijne noedeltjes uit elkaar en verdeel de helft ervan over de gesmolten boter.

Rol het papier op en leg het opzij.

herhaal dit met de rest van de boter en de noedels en druk deze goed aan.

Rol het papier ditmaal niet op, maar giet er het hete pistachemengsel over.

Rol de eerste laag weer af en leg die, met de papierkant naar boven, op het pistachemengsel.

Druk aan met een tweede metalen schaal die u in de eerste zet en leg er een zwaar gewicht op.

Pers het gebak zo 4-5 uur.

Breng intussen 2 1/2 dl water aan de kook, los er de suiker in op en laat afkoelen.

Verwarm de oven voor op 250°C.

Neem het gewicht van het zoete mengsel en haal het papier weg.

Bak de baklava 15-20 minuten in de oven tot de bovenkant bruin kleurt.

Laat het 30 minuten afkoelen.

Giet de stroop gelijkmatig over het gebak en dien het op.

Baklava met honing-notensaus

(24 stukjes)

70 gr poedersuiker
2/3 zakje vanillesuiker
140 gr fijngehakte walnoten
140 gr fijngehakte pistachenoten
140 gr fijngehakte amandelen

1 1/2 theelepel gemalen kaneel
1/2 theelepel koekkruident
1 mespunt kruidnagelpoeder
10 vellen diepvries-fillodeeg, ontdooid
100 gr gesmolten roomboter

Voor de honing-notensaus:
de geraspte schil en het sap van 1/2 citroen
140 gr suiker
1 stukje foelie
2 pijpjes kaneel
3 kruidnagels
3 gekneusde pimentkorrels
1 1/2 eetlepel vloeibare honing
1 eetlepel gembersiroop
3 eetlepels notenlikeur

Voor de honingroom:
1 dl slagroom
een ingevette bakplaat

Baklava:
Verwarm de oven voor op 160°C.
Meng de poeder- en vanillesuiker, alle noten, de kaneel, de koekkruident en het kruidnagelpoeder.
Snijd de vellen fillodeeg in tweeën.
Leg 1 vel fillodeeg op de bakplaat en bestrijk het met boter.
Leg het volgende vel fillodeeg erop en bestrijk het met boter.
Leg zo 5 deegvellen op elkaar.
Schep de helft van het notenmengsel erop, leg hierop weer 5 lagen met boter bestreken fillodeeg en verdeel er de rest van het notenmengsel over.
Dek af met 5 met boter bestreken deegvellen.
Kerf met een scherp mes in de bovenste deeglaag vierkantjes van 4 x 4 cm.
Bak de baklava in het midden van de oven in 50-60 minuten lichtbruin.

Honing-notensaus:
Breng in een pan met dikke bodem 3 dl water met alle ingrediënten voor de saus aan kook en laat op matig vuur zachtjes tot de helft inkoken.
Zeef de saus en laat haar afkoelen.
Houd 2 eetlepels saus achter en verdeel de rest over de warme baklava.

Honingroom:
Klop de slagroom met de 2 achtergehouden eetlepels saus lobbijg en serveer de honingroom apart bij de baklava.

Tip: Grand dessert.
Zo stelt u een echt grand dessert samen: serveer naast de baklava een schaaltje met honingroom, bolletjes vanilleroomijs en mooie koekjes, zoals amandelkruilen.

Ravani (Grieks gebak)

75 gr zelfrijzend bakmeel
50 gr boter
5 eetlepels suiker

5 eetlepels geroosterde geschaafde amandelen
4 eetlepels bloemenhoning
50 gr griesmeel
4 gesplitste eieren
2 theelepels citroenschilrasp
2 eetlepels citroensap

Zeef het bakmeel in een kom en schep het griesmeel er zo luchtig mogelijk door.
Roer de boter zacht en klof er één voor één de eidooiers door.
Voeg de suiker en de citroenrasp toe en blijf kloppen tot een luchtig mengsel is verkregen.

Klof in een andere kom de eiwitten stijf.

Bestrijk de wanden en de bodem van een taartvorm met boter.

Schep het mengsel van bakmeel en griesmeel zo luchtig mogelijk door het eidooiermengsel en spatel er daarna de eiwitten en de amandelen door.

Doe het geheel over in de vorm en strijk het oppervlak glad.

Bak de taart op het rooster iets onder het midden in een op 175°C voorverwarmde oven; reken op een baktijd van 55-60 minuten.

Maak intussen de honing warm en voeg, vlak voor het gebruik, het citroensap en 1 eetlepel water toe.

Stort de taart op een taartrooster en schenk het hete honingmengsel er langzaam over. Laat de taart koud worden en verdeel hem in stukken.

Griesmeel kunt u eventueel door zelfrijzend bakmeel vervangen. Dit resulteert in een luchtigere taart.

Bougatsa (Puddingpastei)

1 1/2 liter melk
4 eieren
350 gr basterdsuiker
175 gr griesmeel
350 gr fyllo (papierdun bladerdeeg)
boter
poedersuiker
kaneel

Verhit de melk en haal de pan van het vuur net voordat de melk kookt.

Splits de eieren en klof de dooiers met basterdsuiker, griesmeel en een scheutje melk tot een luchtige massa.

Klof de hete melk geleidelijk door het ei mengsel.

Verhit het op een laag vuur onder voortdurend kloppen.

Haal de pan van het vuur wanneer het mengsel gebonden is en roer er twee eetlepels boter door.

Laat de pudding afkoelen.

Klof de eiwitten stijf en schep ze erdoor.

Smelt de boter en bestrijk de deeglappen ermee.

Beboter een ovenschaal.

Leg de helft van de deeglappen erin, doe de pudding erop, leg de rest van de deeglappen erop en vouw de randen om.

Kerf met een scherp mes de bovenste laag in.

Bedek de bougatsa met een vel vetvrij papier en bak hem 30 minuten in een oven op stand 4.

Strooi er poedersuiker en kaneel over.

U kunt de bougatsa kan zowel warm als koud eten.

Karithopita Athinaiki

750 gr bloem
750 gr walnoten
300 gr suiker
120 gr boter
8 eieren
2 theelepels kaneel
2 theelepels bakpoeder
1 cakeblik van 5 cm hoog en 30 bij 22 cm

Voor de siroop:
360 gr suiker
6 dl water
2 wijnglazen cognac

Maal de walnoten grof en bewaar 2 eetlepels.
Scheid de eieren en klop de eiwitten stijf.
Meng de boter en suiker tot een crème en voeg één voor één de eidooiers toe.
Voeg de helft van het eiwit en de kaneel toe.
Voeg geleidelijk het meel, het bakpoeder en de walnoten toe.
Voeg als laatste het resterende eiwit toe.
Giet het mengsel in een beboterde springvorm, besprenkel met de resterende walnoten en bak in een oven (180°C) 40 minuten.
Maak intussen de siroop; voeg de cognac pas toe als de suiker is opgelost en de siroop indikt.
Giet de hete siroop over de cake als die uit de oven komt.
Dien de cake koud op.

Frappe (Griekse koffie)

Doe 1 theelepel suiker, 1 theelepel oploskoffie (Nescafé Classico) en een scheut water in een shaker en shake tot een laag schuim is ontstaan.
Giet de drank in een longdrinkglas en vul met water bij tot het glas vol is.
Voeg eventueel melk en/of ijsklontjes toe.
Desgewenst kunt u een bol vanilleijs in de frappe doen.

Nog even wat grieks voor beginners:
Frappe me gala (met melk)
glukos (zoet)
metrios (medium: 1 theelepel suiker)
sketos (zwart)

Cyprus

Soupa lacana (koolsoep)

(8 personen)

1 kg witte kool
2 kleine gesnipperde uien
1 1/2 eetlepel olijfolie
4 rijpe tomaten, geschild van zaden ontdaan en in stukken gesneden
1/2 theelepel zout
versgemalen zwarte peper
2 1/2 liter kippenbouillon
1 kop croûtons

Snijd de kool in fijne repen, was ze en laat ze uitlekken.
Fruit de uien in de olie goudbruin en doe ze in een grote soeppot.
Voeg de kool, tomaten, zout en peper toe en bak het mengsel 1 minuut.
Doe de bouillon erbij, breng het aan de kook en draai het vuur lager.
Doe het deksel schuin op de pan en laat 30 minuten koken of tot de kool helemaal gaar is.
Dien op in soepkommen en garneer vlak voor het opdienen met croûtons.

Supseli levrek (baars met groenten)

1 baars van 1100-1400 gr
1 1/2 theelepel zout
versgemalen zwarte peper
1 ui in ringen
2 aardappelen in blokjes
3 wortelen in stukjes van 1 1/2 cm
1 groene paprika zonder zaad in ringetjes
2 fijngehakte teentjes knoflook
sap van 1/2 citroen
3 eetlepels gehakte peterselie

Snijd de vis dwars in stukken van 2 1/2 cm en bestrooi ze met zout en peper.
Doe alle groenten met de knoflook in een grote koekenpan met zoveel water, dat ze onder staan.
Voeg zout toe en stoof alles 15 minuten.
Leg de vis op de groenten, sluit de pan en stoof alles nog ± 30 minuten of tot de vis gaar is.
Leg de vis in een schaal met de groenten eromheen.
Besprenkel hem met citroensap en garneer met peterselie.

Mai polu (vis met rijst)

3 eetlepels boter
1 eetlepel komijnzaad
snufje saffraan
1/2 kop rozijnen, in warm water geweekt en afgegoten
2 koppen gekookte rijst
350 gr gekookte stevige witte vis
1 eetlepel fijngehakte peterselie

1/2 theelepel zout
versgemalen zwarte peper
2 eetlepels water

Verhit de boter in een ovenvaste braadpan, voeg het komijnzaad, de saffraan en de rozijnen toe en laat dit 3 minuten zachtjes bakken.

Doe de rijst erbij en roer tot iedere korrel glanst van de boter.

Voeg de vis, de peterselie, zout, peper en 2 eetlepels water toe, sluit de pan en bak het gerecht 1 uur in een voorverwarmde oven van 175°C.

Kukye mahi (gebakken vis met eieren)

2 1/2 eetlepel boter
1 gesnipperde ui
500 gr roodbaars of andere stevige witte vis
4 kruidnagelen
1/2 theelepel zout
versgemalen zwarte peper
1 eetlepel gehakte peterselie
6 eieren
1 eetlepel bloem
4 eetlepels boter

verhit de 2 1/2 eetlepel boter in een koekenpan en fruit de ui hierin goudbruin.

Haal de ui uit de pan en houd hem apart.

Bak de filets in dezelfde boter tot ze lichtbruin en gaar zijn.

Haal de vis uit elkaar, vermeng hem met de kruidnagelen, ui, zout, peper en peterselie en laat het mengsel afkoelen.

Klop de eieren met de bloem en roer ze door het vismengsel.

Verhit de 4 eetlepels boter in een grote ovenvaste bakpan en giet het ei-vismengsel erbij.

Bak dit met het deksel op de pan 20 minuten in een voorverwarmde oven op 175°C, tot de eieren zijn gestold.

Snijd de koek in punten en dien ze warm of koud op.

Daktyla kyrion

(Cypriotische zoete fritters)
(± 16 stuks)

350 gr bloem
1 theelepel bakpoeder
3 1/2 dl maiskiemolie
150 gr blanke amandelen
2 theelepels kaneelpoeder
1 citroen
1/2 sinaasappel
5 eetlepels vloeibare honing
3 eetlepels cognac
(± 1 eetlepel bloem om te bestuiven)
keukenpapier

Zeef de bloem en het bakpoeder boven een kom en roer er 1/2 dl olie door.
Voeg scheutje voor scheutje ± 1 dl warm water toe en kneed alles goed door elkaar tot een soepel, niet plakkend deeg ontstaat.
Bestuif het werkvlak met bloem, rol het deeg tot een zo dun mogelijke lap uit en snijd die in rechthoeken van ± 12 x 8 cm.
Hak de amandelen grof en meng ze met 1 theelepel kaneelpoeder.
Verdeel het amandelmengsel over de deeglapjes, maar laat de randen hierbij vrij.
Rol het deeg tot strakke rolletjes op en druk de uiteinden met een vork dicht.
Verhit de rest van de olie in een grote (koeke)pan en bak de deegrolletjes daarin in gedeelten in ± 2 minuten goudbruin en gaar.
Neem ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze op keukenpapier uitlekken.
Pers de citroen uit.
Boen de sinaasappel goed schoon en schil hem (het vruchtvlees wordt niet gebruikt).
Breng in een pan 1 dl water met de honing, het citroensap, de cognac en de sinaasappelschil aan de kook en kook het ± 5 minuten op halfhoog vuur tot een vrij dikke siroop ontstaat.
Verwijder de sinaasappelschil.
Dompel de fritters één voor één in siroop onder, leg ze op een groot bord en bestrooi ze met wat kaneelpoeder.

Turkije

Turkse hapjes

Kaasdriehoekjes (warm)

Snijd 2 fyllodeeglappen in 6 cm brede repen.
Meng 200 gr feta met een stukje gesnipperde paprika en 3 eetlepels dillegroen.
Schep aan het begin van elke deegreep een koffielepel kaasmengsel en vouw ze naar boven toe driehoekig op.
Frituur ze goudbruin.

Gehaktrolletjes (warm)

Meng 300 gr lamsgehakt met 1 teen knoflook uit de pers, 1 eetlepel shoarmakruiden en 1 eetlepel munt.
Vorm de helft van het gehakt tot 8 rolletjes van 6 cm, rol die in 10 cm brede fyllodeeglapjes en frituur als boven.

Gegrilde gehaktspiesjes (warm)

Kneed de rest van het gehakt tot ovaaltjes, steek die aan satéprikkers en rooster ze onder de grill in 15 minuten gaar en bruin.

Gevulde paprika's (koud)

Fruit 1 ui en 1 teen knoflook in wat olijfolie, doe er 150 gr rondkorrelrijst bij, laat in delen 3 dl bouillon opnemen en laat 20 minuten stoven.

Meng met 2 eetlepels rozijnen, 3 eetlepels pompoenpitten of pijnboompitten en 2 eetlepels versgeknipte munt.

Vul hiermee (schoongemaakte, kapje erafgesneden en 10 minuten gepocheerde kleine rode (turkse)) paprika's.

Serveer koud.

Brooddeegringetjes

Halveer lapjes baguette-deeg, rol ze wat langer met de handen uit, rol ze door sesamzaad, vorm ze tot een ring, bestrijk ze met water en bak ze 15 minuten bij 225°C.

Turkse bruine bonensalade

400 gr bruine boon (blik)

400 gr tomaten

150 gr salami

100 gr groene olijven

5 theelepels citroensap

4 eieren

3 eetlepels olijfolie

1 ui

1 mespunt bonenkruid

1 mespunt peper

1 mespunt zout

Laat de bruine bonen uitlekken.

Ontvel de tomaten en snijd ze in stukjes.

Snijd de salami in kleine blokjes.

Maak de ui schoon en snijd hem in ringen.

Doe alle ingrediënten in een kom en schep ze voorzichtig door elkaar.

Börek (Turks gevuld deeggerecht)

4 vellen fyllodeeg

450 gr diepvriesspinazie

1/2 ui

2 eetlepels olijfolie + olijfolie om te bestrijken

1 teentje knoflook

25 gr blanke amandelen

100 gr feta

zout, peper

Laat het fyllodeeg ontdooien.

Laat de spinazie in een vergiet ontdooien.

Verwarm de oven voor op 200°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Pel de ui en snipper hem fijn.
Verhit de olijfolie in een koekenpan.
Pel de knoflook, pers hem boven de pan uit en bak de knoflook ± 2 minuten.
Voeg de ui toe en fruit hem op matig vuur in ± 5 minuten glazig.
Hak de amandelen in grove stukken en rooster ze in een droge koekenpan op laag vuur goudbruin.
Snijd de fetakaas in blokjes.
Meng de spinazie met de ui, de amandelen en de feta en breng op smaak met zout en peper.
Leg de vellen fyllodeeg op een werkvlak en bestrijk ze dun met olijfolie.
Snijd ieder vel over de lengte in 3 lange, gelijke repen.
Schep op het begin van elke deegreep een beetje spinazievulling en vouw steeds driehoekjes tot de deegreep op is.
Leg ze op de bakplaat en laat ze midden in de oven in ± 15 minuten gaar worden.

Koyun et süyü (lamssoep met groenten)

(8 personen)

3 eetlepels boter
1 kg lamsnek of -schouders zonder bot en in blokjes gesneden
2 liter water
2 in stukken gesneden grote uien
3 in plakken gesneden wortelen
1 grofgesneden prei
2 eetlepels gehakte selderij
4 grofgesneden sjalotten
1 laurierblad
1 eetlepel zout
versgemalen zwarte peper
1/4 kop yoghurt
1 theelepel fijngesneden peterselie

Verhit de boter in een grote braadpan en sauteer het vlees tot het licht is gebruind.
Voeg het water toe, breng het aan de kook en schuim de soep af.
Voeg alle overige ingrediënten toe, behalve de yoghurt, breng het weer aan de kook, draai het vuur laag en laat het 1 1/2 uur koken.
Vermeng de yoghurt met 2 eetlepel soep.
Meng dit door de soep, bestrooi met peterselie en dien heet op.

Turkse lamssoep

1 lamspootje
200 gr lamslappen
2 liter water
zout, peperkorrels
2 teentjes knoflook
1 ui
enkele wortels
peterseliewortel
1 bekertje Bulgaarse yoghurt

een plukje saffraan
een takje munt

Trek boullion van het lamspootje, de lamslappen, zout, gekneusde peperkorrels, knoflook, ui, wortels, peterseliewortel en saffraan in ± 2 liter water.
Zeef de boullion, snijd het vlees in stukjes en voeg die er weer bij. Roer de yoghurt erdoor en laat de soep goed warm worden.
Strooi er verse gehakte muntblaadjes op.

Dügün çorbasi I (bruiloftsoep)

(6 personen)

6 koppen kippenbouillon
3 eetlepels boter
450 gr mager grofgemalen lamsgehakt
2 eetlepels bloem
1 gehalveerde ui
1 theelepel zout
versgemalen zwarte peper
2 theelepels paprikapoeder
4 losgeklopte eidooiers
het sap van 1 citroen
1/4 theelepel kaneel

Verhit de kippenbouillon tot het kookt.
Smelt de boter in een grote koekenpan.
Voeg het lamsgehakt toe en laat onder voortdurend roeren bakken tot het mooi bruin is.
Roer vervolgens de bloem erdoor en laat nog 2 minuten bakken.
Doe nu het lamsgehakt, ui, zout, peper en paprikapoeder bij de hete kippenbouillon.
Breng het aan de kook, draai het vuur laag en laat het anderhalf uur zachtjes koken met het deksel op de pan.
Verwijder de ui.
Klop de eidooiers en het citroensap samen in een kleine kom en voeg dit mengsel al roerend bij de soep.
Blijf roeren tot de soep heet is. Ze mag echter niet meer aan de kook komen!!!!
Strooi er kaneel over en dien onmiddellijk op.

Dügün çorbasi II (bruiloftsoep)

250 gr lams- of rundvlees
3 eetlepels boter
5 eetlepels bloem
3 eieren
het sap van 2 citroenen
zout
milde paprikapoeder

Breng het vlees met ruim 1 liter water aan de kook en trek hiervan in 1 uur een bouillon.
Neem het vlees uit de bouillon en snijd het in kleine blokjes.
Laat de bouillon afkoelen.

Verhit de boter in een pannetje, voeg de bloem toe, roer alles door elkaar, giet er na enkele minuten geleidelijk al roerend de bouillon bij en laat de bouillon 10 minuten zachtjes koken.

Roer in een schaalje de eieren met het citroensap en ruim 1 dl water door elkaar en meng er dan 5 eetlepels van de bouillon door.

Voeg het kleingesneden vlees aan de soep toe en breng aan de kook.

Draai het vuur uit en roer tot slot het eimengsel dor de soep.

Breng de bouillon op smaak met wat zout en paprikapoeder.

Deseleyer corbasi (spliterwtensoep)

(8 personen)

350 gr spliterwten, één nacht geweekt

2 liter kippenbouillon

1/2 theelepel zout

versgemalen zwarte peper

2 eetlepels boter

1 middelgrote ui in schijven

1 eetlepel fijngehakte wortel

2 eetlepels fijngehakte selderijblad

125 gr fijngehakte spinazie

1 eetlepel fijngehakte munt, of 1/2 theelepel gedroogde munt

2 eetlepels fijngehakte peterselie

Giet de spliterwten af en doe ze met de bouillon, peper en zout in een grote pan.

Breng het aan de kook, draai het vuur laag en laat 1 uur sudderen of tot de erwten gaar zijn.

Verhit intussen de boter in een koekenpan en fruit de ui 2 minuten.

Doe daarna de wortel en de selderij erbij en fruit daarna nog eens 2 minuten.

Doe dan de spinazie erbij en fruit nog 1 minuut.

Doe de groenten in de soep en kook nog 30 minuten zachtjes door.

Wrijf de soep door een zeef en pureer haar.

Laat het weer koken en roer de munt en de peterselie erdoor.

Serveer direct.

Merchimek corbasi (rode linzensoep)

(6 personen)

2 eetlepels boter

3 kleine gesnipperde uien

3 teentjes knoflook uit de knijper

2 koppen rode linzen, één nacht geweekt en afgegoten

1 theelepel paprikapoeder

2 laurierblaadjes

een snuffje basilicum

1 theelepel zout

versgemalen zwarte peper

2 liter krachtige kippen- of runderbouillon

2 eetlepels fijngehakte peterselie

mint

Verhit de boter in een grote soeppot en sauteer de uien en de knoflook 2 minuten op een middelhoog vuur.

Voeg er de linzen, paprika, laurier, basilicum, zout, peper en bouillon bij en breng het geheel aan de kook.

Draai het vuur laag, doe het deksel erop en laat het 1 1/2 uur koken. Pureer de soep en wrijf haar door een zeef.

Verhit nogmaals tot er damp af komt.

Serveer de soep, bestrooid met peterselie en munt.

Yala corbasi (Anatolische soep)

2 eetlepels boter

1 gesnipperde ui

1 liter kippenbouillon

1 kop 1 nacht geweekte gort

1 theelepel zout

versgemalen zwarte peper

1 kop yoghurt

2 eetlepels gehakte peterselie

1 eetlepel gehakte verse munt of 1 theelepel gedroogde munt

Smelt de boter in een pan en fruit de ui in 5 minuten goudgeel.

Voeg er de bouillon aan toe en breng het geheel aan de kook.

Doe de gort, zout en peper erbij en laat het geheel nog 45 minuten koken of tot de gort gaar is.

Giet een paar eetlepels hete bouillon bij de yoghurt, klop dit goed door elkaar en doe het mengsel weer in de soep.

Verhit de soep weer, maar laat hem niet meer koken.

Strooi er peterselie en munt over en dien op.

Turkse bortsj

(6 personen)

4 eetlepels boter

2 middelgrote uien in stukjes

1 groene paprika, zonder zaadjes en in stukken gesneden

2 geplette teentjes knoflook

1 kleine witte kool in blokjes

1 1/2 liter runderbouillon

2 grote bieten in schijven

3 aardappelen in blokjes

3 geschilde, ontpitte en in vieren gesneden tomaten

1 eetlepel citroensap

2 laurierbladen

1/8 theelepel fijngewreven dillezaadjes

1/8 theelepel fijngewreven komijnzaad

1 rode Spaanse peper, zonder zaadjes en fijngestamp

2 eetlepels gehakte selderijblaadjes

1 kop zure room

2 eetlepels gehakte peterselie

Verhit de boter in een grote soeppot.
Voeg de uien en paprika toe en sauteer die ongeveer 2 minuten.
Doe de knoflook en de kool erbij en sauteer nog 2 minuten al roerend.
Voeg daarna alle andere ingrediënten toe, behalve de zure room en de peterselie.
Breng het aan de kook, draai het vuur lager en laat het ± 1 uur zacht koken.
Breng zonodig op smaak met zout en peper.
Dien op in soepkommen met een flinke lepel zure room en gehakte peterselie.

Tafuk corbasi yoghurtlu (kippensoep met yoghurt)

(6 personen)

1 1/2 liter kippenbouillon
1/4 kop ongekookte rijst
1 theelepel zout
versgemalen zwarte peper
1 kop yoghurt
2 losgeklopte eidooiers
1/2 theelepel gedroogde of 1/4 theelepel verse gehakte munt
2 eetlepels fijngehakte peterselie

Breng de kippenbouillon in een soeppot aan de kook, voeg de rijst, zout en peper toe, doe het deksel erop en laat ongeveer 20 minuten koken, tot de rijst gaar is.
Roer de yoghurt door de eidooiers, klop het mengsel glad en voeg dit bij de hete soep.
Roer goed, maar laat niet koken.
Garneer met munt en peterselie en dien de soep heet op.

Kippensoep met yoghurt II

7 1/2 dl kippenbouillon (getrokken van een kip, wortel, ui, peterselie en wat zout en peper)
100 gr kipfilet in kleine blokjes
2 1/2 dl yoghurt
4 eidooiers
peper, zout
1 eetlepel verse fijngehakte munt of peterselie
1 eetlepel. boter
2 theelepel paprikapoeder

Kook de stukjes kipfilet in de bouillon gaar (als u de bouillon zelf maakt, kunt u wat in stukjes gesneden gaar kippenvlees aan de bouillon toevoegen).
Klop de eidooiers met de yoghurt los en meng er wat hete bouillon door.
Roer daarna het yoghurtmengsel door de bouillon en warm het geheel nog 10 minuten door, zonder het te laten koken, zodat de soep gebonden wordt (als de soep kookt, schiften de eidooiers).
Smelt de boter, roer er het paprikapoeder door.
Strooi de fijngehakte peterselie of munt over de soep en giet er de gesmolten paprikaboter over.
Dien de soep warm op.

Balek corbasi (vissoep)

(6 personen)

1 1/2 liter visbouillon of half mosselvocht half water
1 laurierblad
1/2 theelepel zout
versgemalen zwarte peper
3 eetlepels peterselie
1 mespunt saffraanpoeder
500 gr schelvisfilet, of andere stevige vis
Sap van 1 citroen
3 licht losgeklopt eidooiers

Breng de visbouillon in een stevige pan aan de kok.

Voeg de laurier, zout, peper, 2 eetlepels peterselie en saffraan toe en laat de bouillon 25 minuten zachtjes trekken.

Voeg de vis toe en laat die 15 minuten pochieren.

Klop druppel voor druppel het citroensap door de eidooiers.

Blijf goed kloppen.

Voeg er dan weer druppelgewijs de visbouillon bij.

Klop tot alles goed is opgenomen.

Roer het eimengsel door de soep en schep die direkt in de soepkommen.

Garneer de soep met de resterende peterselie.

Gekruide kipfilet met muntsaus

400 gr kipfilet
1 zakje tandoori- of gyroskruiden
4 eetlepels olie
1 ui
2 teentjes knoflook
1 blik tomaatstukjes op vocht
1-2 pakjes voorgebakken shoarmabroodjes
1 bekertje Bulgaarse yoghurt
verse munt
1 krop friséesla
1 rood uitje
1 kleine groene of witte paprika
3 tomaten
zout, zwarte peper
olijfolie
kruidenazijn

Schep de kipfilet om met de kruiden, laat ze 1 uur marineren, snijd ze in reepjes en bak ze in de hete olie goudbruin.

Voeg het gesnipperde uitje en 1 teentje knoflook uit de pers toe en bak die op lager vuur mee.

Voeg de tomaatstukjes en het vocht toe en laat het gerecht onder roeren 15 minuten zacht pruttelen.

Rooster de shoarmabroodjes onder de grill aan beide kanten goudbruin.

Meng de yoghurt met 1 teentje knoflook uit de pers en 10 fijngeknipte muntblaadjes.

Maak een salade van gescheurde sla, ringen ui, reepjes paprika en plakjes tomaat.

Strooi er wat zout en peper over, druppel er 1 eetlepel azijn en 3 eetlepels olijfolie over en meng de salade.

Keskek (traditioneel Turks kipgerecht)

1 malse kip
250 gr bulghur
1 liter water
30 gr boter
2 theelepels paprikapoeder
1 theelepel zout
versgemalen peper

Zet de bulghur (gebroken tarwe) in zoveel koud water dat de korrels net onder staan en laat ze een nacht wellen.

Trek de kip gaar in het water met een royale hoeveelheid zout en peper. Reken ongeveer een uur en laat haar daarna in de bouillon afkoelen.

Snijd de kip na ontvellen en ontbenen met een heel scherp mes zo fijn mogelijk en voeg het vlees weer aan de bouillon toe.

Doe er daarna ook de bulghur bij met eventueel nog meer zout en peper en kook het mengsel al roerend en kloppend tot een dikke brij (dit duurt een minuut of twintig).

Dien dit gerecht zo warm mogelijk in kleine kommen op en bedruppel het tevoren nog met een mengsel van gesmolten boter en paprikapoeder.

Gerkez tavuğu (kip met notensaus)

2 braadkuikens van elk ± 1 kg
4 grofgesnipperde grote uien
4 bleekselderijstengels in repen
zout, peper
30 gr boter
200 gr langkorrelrijst
150 gr gepelde en fijngemalen walnoten
50 gr gepelde en fijngemalen amandelen
2 eetlepels olijfolie
1 mespunt scherpe paprikapoeder

Zet de braadkuikens op met 3 liter koud water, breng ze aan de kook en schuim het oppervlak goed af.

Voeg de uien, de selderij, zout en peper toe en laat dit ± 40 minuten koken.

Zeef de bouillon, verdeel de kippen in stukken en houd ze warm.

Smelt de boter in de pan, voeg de rijst toe en laat de rijst al omscheppend goed bakken tot hij glazig ziet.

Voeg zoveel bouillon toe dat de rijst royaal onder staat.

Kook de rijst tot het vocht bijna geheel is verdwenen (± 15 minuten).

Voeg eventueel nog wat bouillon toe, leg de stukken kip op de rijst en laat alles 10-12 minuten zachtjes doorkoken.

Doe de amandelen en de walnoten in een pan, voeg 1/2 liter bouillon toe en breng dit aan de kook.

Laat het geheel zachtjes koken tot een gebonden saus is verkregen (voeg eventueel nog extra bouillon toe).

Roer de olie en het paprikapoeder in een klein kommetje door elkaar tot een zo egaal

mogelijk dun vloeibaar mengsel is verkregen.

Schep de rijst met de stukken kip op een grote schaal, schenk de notensaus over de kip en gebruik de olie om het gerecht te garneren door over de stukken kip een straaltje rode olie te schenken.

Turks gemarineerde kipspiesjes met meergranenpilav

(3-4 personen)

350 gr meergranenrijst
1 theelepel oregano
1 theelepel kaneelpoeder
1/2 theelepel scherp paprikapoeder
1 uitgeperst teentje knoflook
zout
4 eetlepels olie
500 gr kipfilet in flinke blokjes
1 fijngehakte ui
1 klein blikje tomatenpuree
6 dl groente- of kippenbouillon (van tablet)
1 eetlepel fijngehakte peterselie
± 12 satéstokjes (in water geweekt)

Roer een papje van de oregano, de kaneel, het paprikapoeder, de knoflook, wat zout en 2 eetlepels olie en meng dit door de kipblokjes.

Laat de kip in de koelkast 2-4 uur marinieren.

Verwarm de grill op de hoogste stand.

Fruit de ui in de rest van de olie glazig, roer de rijst erdoor en bak die mee tot de korrels glazig zijn.

Bak de tomatenpuree even mee.

Voeg de bouillon toe en kook de rijst, afgedekt, in ± 12 minuten gaar.

Neem de pan van het vuur en laat de rijst, afgedekt, 5 minuten rusten.

Rijg intussen de kipblokjes aan de geweekte satéstokjes.

Bak de kip eerst 8 minuten aan één kant en vervolgens 5 minuten aan de andere kant.

Bestrooi de meergranenpilav met de peterselie en serveer met de kipspiesjes.

Geef er tzatziki bij.

Turkse kalkoen

600 gr kalkoenborstfilet
olijfolie
100 gr rozijnen
100 gr krenten
50 gr amandelen
2 lente-uitjes
2 teentjes knoflook
1/2 groene peper
1/2 citroen
water
zeezout

Snijd de kalkoen in 4 mooie porties en bak die rondom bruin.
Voeg dan de rozijnen, de krenten, de geschaafde amandelen, de kleingesneden lente-
uitjes, de fijngehakte knoflook en de fijngesneden groene peper toe.
Bak dit nog even mee en blus het dan door de citroen erover uit de knippen.
Laat het op laag vuur nog even staan tot de kalkoen net gaar is.
Wordt het te droog, doe er dan een beetje water bij.
Breng het gerecht op smaak met zeezout.
Eet het eventueel met pilav-rijst en ratatouille.
Met een kopje thee van verse munt erbij wordt het heel speciaal.

Pilav I

Pilav kunt u het best van Turkse rijst maken. Dit is geen droogkokende rijst! U kunt het kopen in plastic zakken van 1 pond of 1 kg of ook wel los. De korrel is kleiner en ronder dan die van de "gewone" rijst. U kunt het best naar de Turkse winkel gaan en naar Turkse rijst vragen. Kijk of er niet te veel steentjes in zitten (kleine donkere stukjes).

300 gr rijst
5-6 dl kippenbouillon (of warm water met daarin een bouillonblokje opgelost)
2 eetlepels boter
wat zout

Was de rijst, verwijder eventuele steentjes en laat de rijst uitlekken.
Smelt intussen de boter in een pan, doe er de rijst bij en roer die goed door de boter; houd dit 5-10 minuten vol op een halfhoog vuur (de rijst mag niet aanbranden!).
doe er dan de warme bouillon en wat zout bij.
Roer het een keer door, zodat de rijst niet op de bodem plakt.
Breng het aan de kook en zet dan onmiddellijk het vuur zo laag mogelijk.
Sluit de pan af en kook de rijst 20 minuten.
Ga niet steeds kijken en absoluut niet roeren.
Zet a 20 minuten het vuur uit en laat het even staan.
Laat het, als het nog te nat is, ± 30 minuten staan met een krant tussen de pan en de deksel.

Pilav II

(4-6 personen)

250 gr langkorrelrijst
2 eetlepels boter
250 gr kip- of rundergehakt
1 fijngehakte ui
1 fijngehakt teentje knoflook
100 gr grof geraspte wortel
2 eetlepels amandelsnippers
1 eetlepel ketoembar (koriander)
1 theelepel djintan (komijn)
100 gr krenten
100 gr (diepvries) doperwtten
1 eetlepel fijngehakte peterselie
zout, peper

2 losgeklopte eieren
1 pakje bladerdeeg
kerstomaatjes
peterselie

Extra nodig: een ingevette springvorm, doorsnede 22 cm

Kook de rijst gaar.

Bak in 1 eetlepel boter het gehakt rul.

Voeg de ui, knoflook en wortel toe en bak die even mee.

Rooster de amandelsnippers in een droge koekenpan.

Meng de amandelsnippers, ketoembar, djintan, krenten, doperwten, peterselie, zout, peper, rijst en eieren door het gehakt.

Verwarm de oven voor op 175°C.

Rol het ontdooide bladerdeeg uit en bekleed de vorm (laat het deeg ruim overhangen).

Schep de pilav op het deeg en vorm van het overhangende deeg een rand.

Bak het gerecht in de oven +/- 40 minuten.

Garneer de taart met kerstomaatjes en peterselie.

Pilav met kippenlevers

300 gr rijst

1 ui

1 teentje knoflook

mespunt kaneel

enkele draadjes saffraan

2 theelepels paprikapoeder

zout

3/4 liter bouillon (van tabletten)

250 gr kippenlevers

2 eetlepels olie

boter

Snipper de ui en de knoflook en fruit die in de olie zachtjes goudgeel.

Voeg de droge, niet snelkokende rijst aan toe en laat die onder voortdurend omscheppen meebakken tot ze glimt.

Strooi er de paprikapoeder en kaneel over, schep goed om, giet er de warme bouillon op en doe er de saffraandraadjes bij.

Leg het deksel op de pan, breng het geheel aan de kook en laat de rijst in +/- 20 minuten gaar koken.

Bestuif de kippenlevers met wat zout en bloem, fruit ze in wat boter en laat ze daarna even met de pilav meestoven.

Garnituur:

Pel +/- 12 uitjes en +/- 20 tomaatjes.

Verwarm in een braadpan een laagje olie, doe de uitjes en de tomaatjes erin en strooi er wat zeer fijn gesnipperde knoflook over.

Voeg er 1 eetlepel fijngehakte peterselie, +/- 2 theelepels basilicum en 1 theelepel majoraan aan toe.

Doe het deksel op de pan en laat dit even zachtjes smoren.

Turkse pilav van bulghur

250 gr bulghur
2 eetlepels olie
1 gesnipperde ui
2 fijngehakte tenen knoflook
2 tomaten in stukjes
1 rode paprika in stukjes
25 gr rozijnen
1 1/2 theelepel zout
1 theelepel kaneel
50 gr geroosterde zonnebloempitten

Fruit de ui en de knoflook.

Voeg de bulghur toe en fruit die even mee.

Roer er de kaneel, het zout, de tomaten, de paprika en de rozijnen door.

Voeg water toe tot de bulghur net onder staat en kook de bulghur in 15 minuten zachtjes gaar.

Doe het gerecht in een schaal en strooi de zonnepitten erover.

Serveer met groene sla en komkommer, tomaten en feta.

Lampilav I

200 gr abrikozen
300 gr in reepjes gesneden lamsvlees
75 gr boter
2 gesnipperde uien
2 theelepels paprikapoeder
1 theelepel kerrie
1 theelepel kaneel
1 theelepel gedroogde munt
zout, zwarte peper, nootmuskaat
1/2 liter bouillon van een tablet
200 gr gewassen en uitgelekte rijst
2 gesnipperde groene paprika's
1/2 literblik doperwten
1 eetlepel gehakte peterselie

Laat de abrikozen een nacht weken in 4 dl water.

Verhit de boter in een braadpan en bak hierin het vlees al omscheppend bruin.

Voeg de uien, paprikapoeder, kerrie, kaneel, munt, peper, een snufje nootmuskaat en wat zout toe en laat dit even fruiten.

Voeg de bouillon toe en laat het vlees, onder af en toe omscheppen, 30 minuten zachtjes stoven.

Voeg dan de rijst, de paprika's, de kleingesneden met het weekwater en evt. nog wat water toe en laat de rijst in ± 20 minuten op een laag vuur gaar worden.

Schep er op het laatst de uitgelekte doperwten door en strooi er - van het vuur af - de gehakte peterselie over.

Lampilav II

500 gr lamsvlees (borst of schouder)
2 uien
1 teentje knoflook
3 eetlepels olijfolie
1/4 liter hete vleesbouillon
2 groene paprika's
2 tomaten
zout, peper, nootmuskaat
250 gr rijst

Snijd het vlees in grote blokjes
Pel de ui en de knoflook en hak ze fijn.
Verhit in een grote pan de olie en braad het vlees hierin rondom goed aan.
Doe er de ui en de knoflook bij, fruit ze goudgeel en blus af met de hete bouillon.
Laat alles afgedekt een uur zacht koken.
Was de paprika's, verwijder de zaadlijsten en snijd ze in fijne reepjes.
Giet kokend water over de tomaten, pel ze en snijd ze klein.
Breng ruim water met zout aan de kook, strooi de rijst erin en kook die 20 minuten op laag vuur.
Doe na 40 minuten de paprika's en de tomaten bij het vlees.
Giet de rijst af in een zeef, spoel deze met heet water en laat de rijst uitlekken.
Doe de rijst in de vleespan en roer die voorzichtig met 2 vorken door.
Voeg versgemalen peper en nootmuskaat toe.

Lamsvleespakketjes met okra

(8 personen)

bakpapier
24 okra's
8 lamsboutplakken van +- 100 gr
zout, peper
verse tijm
1 ui
olijfolie
1 blikje tomaatstukjes

Knip uit het bakpapier acht vierkanten, met de breedte van de rol als maat voor de zijanten.
Was en blancheer de okra's.
Snijd uit de lamsboutplakken het stukje bot, wrijf ze in met zout en peper en strooi er 1/2 theelepel tijm per plak op.
Snijd de ui in dunne schijven.
Verhit in een koekenpan wat olijfolie, bak hierin de lamsboutplakken om en om snel bruin en neem ze uit de pan.
Bak ook de uischijven om en om bruin.
Leg op elk stuk papier een lamsboutplak, leg daarop een schijf ui en daarop 3 okra's.
Laat de tomaatstukjes uitlekken (vang het vocht op) en verdeel de stukjes over de okra's.
Sprenkel over elk pakketje een theelepel olie en draai de pakketjes als een toffee dicht.
Leg ze op de diepe bakplaat en laat ze in een oven van 190°C in 1 uur gaar worden.
Besproei de pakketjes af en toe met water, om verbranden te voorkomen.

Kuzu Kapama (ovenshotel van lam met diverse groenten)

1 kg lamsvlees
2 grote aubergines
6 grote tomaten
6 grote aardappelen
4 grote preien
2 courgettes
zout, versgemalen peper
2 groene paprika's
4 teentjes knoflook
rozemarijntakjes
basilicum
5 takjes peterselie
2 eetlepels olijfolie

Snijd het vlees in niet te kleine blokken.

Snijd de aubergines in plakken en zet ze 20 minuten met zout bestrooid weg.

Pel de tomaten en snijd ze in dunne plakken.

Schil de aardappelen en snijd ze in dunne plakken.

Maak de preien en de courgettes schoon en snijd ze dun. Schil de courgettes als ze niet meer piepjong zijn.

Hol de paprika's uit en snijd ze in dunne slierten.

Zet alle groenten in ruim kokend water.

Wrijf het vlees in met wat knoflook uit de knijper en zout, schroei het in de olie aan alle kanten dicht en schik het daarna in een vuurvaste schotel.

Spoel de aubergineplakken onder de koude kraan en laat ze, evenals de overige groenten, goed uitlekken.

Leg ze nu op het vlees en gebruik de gesneden aardappelen als bovenlaag.

Voeg voldoende zout en peper toe, leg de kruiden erop en strooi er de fijngesneden knoflook over.

Voeg nog een scheutje water toe en bak het gerecht 1 1/2 uur in een voorverwarmde oven van 200°C tot alles gaar is.

Geef er veel brood bij.

Tagine

1 gesnipperde ui
1 eetlepel olie
400 gr in blokjes gesneden lamsvlees
4 dl kruidenbouillon (tablet)
2 theelepels vloeibare honing
1 theelepel kaneel
1 zakje saffraanpoeder (1 gr)
1 theelepel gemberpoeder
8 ontpitte, in reepjes gesneden pruneaux
2 lente-uitjes in ringen
2 eidooiers
1 dl slagroom
zout, peper
300 gr couscous of gierst
3 eetlepels fijngehakte munt

Bak de ui in de olie ± 5 minuten en schep deze dan uit pan.
Bak in de achtergebleven olie het lamsvlees rondom bruin.
Voeg de bouillon, honing, kaneel, saffraan en gember toe en roer goed.
Laat dit met de deksel op de pan op matig vuur ± 1 uur stoven.
Voeg de gefruite ui en de pruimen toe en laat nog 15 minuten zachtjes stoven.
Roer de lente-ui erdoor.
Roer de eidooiers met de slagroom los.
Doe er 4 eetlepels hete saus bij en roer het mengsel door de saus.
Laat het nu niet meer koken.
Breng de ragoût op smaak met zout en peper.
Kook intussen de couscous volgens de gebruiksaanwijzing gaar.
Schep hem in timbaaltjes, druk die aan en keer ze op bordjes.
Serveer ze met de ragoût.
Garneer met munt.

Lamsvleeschotel

Per persoon:
200 gr lamshaas
100 gr feta
150 gr tomaten
(olijf)olie
peper, zout
tijm
1 teentje knoflook
paprikapoeder
oregano

Verkruimel de feta of snijd er blokjes van.
Zet een braadpan op het vuur, giet de olie erin en doe het vuur eronder aan (laat de vlam nog laag branden).
Verwarm de oven voor op 200°C.
Snijd het vlees in blokjes of schijfjes en bak die bruin.
Kruid het daarna met zout, peper, paprikapoeder, tijm en knoflook.
Doe het vlees met de olie in een ovenvaste schaal en strooi er de feta over.
Snijd de tomaten in schijfjes en leg die dakpansgewijs over de feta.
Kruid opnieuw met peper, zout en ruim oregano.
Zet de schaal in de warme oven en laat het gerecht ± 20 minuten bakken.
Geef er vers stokbrood, sla en een glas rode wijn bij.

Lamsvlees met aubergines (Patlican Kebabi)

500 gr lamslappen
3 grote aubergines
2 grote uien
3 grote tomaten
60 gr boter
1 theelepel paprikapoeder
4 takjes peterselie
zout, versgemalen peper

Snijd het vlees in kleine dobbelsteentjes.

Schil de aubergines, snijd ze in plakken en zet ze met zout bestrooid weg.

Pel de uien en snijd ze grof, pel de tomaten en laat ze heel.

Verhit de helft van de boter in een flinke braadpan en fruit er de uien in.

Voeg het vlees toe en bak dit onder geregeld omscheppen aan alle kanten bruin.

Voeg dan op laag vuur de tomaten, het paprikapoeder, de peterselie, zout en peper toe en laat dit alles in een dichte pan heel zachtjes stoven.

Spoel de gesneden aubergines onder de koude kraan schoon, dep ze droog en bak ze in de resterende boter aan weerskanten bruin.

Leg ze daarna voorzichtig bovenin de stoofpan, giet nog een scheutje kokend water bij en laat het geheel een uur zachtjes stoven.

Roer vooral niet in de pan, maar schud af en toe, zodat de aubergines heel bovenop blijven liggen.

Geef er pilav of yoghurt bij.

Rijst oriëntaal

(1-2 personen)

2 eetlepels pijnboompitten

1 gesneden ui

1/4 liter kippenbouillon

4 eetlepels rozijnen

1/2 eetlepel suiker

1 plak lamsvlees

1/2 eetlepel allspice

1/2 theelepels kaneel

1 1/2 eetlepel dille

rijst

zout

boter of olie

1 courgette

knoflook, peper en zout naar smaak

Doe de rijst met wat zout in een kom met kokend water.

Roer het even door en laat het staan tot dit is afgekoeld.

Giet de rijst dan af en zet hem apart.

Verhit de boter of olie, voeg het gesneden vlees toe en bak dit licht bruin.

Voeg vervolgens de pijnboompitten en de ui toe; blijf roeren.

Voeg de knoflook toe, gevolgd door de in blokjes gesneden courgette.

Laat het geheel onder af en toe roeren ± 5 minuten op een gematigd vuur staan.

Voeg dan de geweekte en uitgelekte rozijnen, het zout, de peper, de suiker en de kippenbouillon toe.

Roer alles even door en voeg er dan de rijst aan toe.

Roer het nogmaals door en breng het aan de kook.

Laat het zacht doorkoken tot het vocht bijna is geabsorbeerd.

Voeg dan de allspice en de kaneel toe en laat het nog ± 10 minuten onder af en toe roeren op een laag vuur doorkoken.

Draai het vuur uit en doe het deksel op de pan.

Laat het gerecht zo een paar minuten staan en voeg pas op het laatste moment (dus vlak voor het serveren) de dille toe.

Gegrilleerde lamskarbonades (Kuzu Pirzolasi)

Het grillen gebeurt in Turkije altijd op gloeiende houtskool. De temperatuur ervan is hoger dan die van de meeste elektrische grills. Hierdoor schroeit het vlees meteen dicht, zodat het het sappigst blijft. Bovendien geeft de houtskool er een plezierig rokerig aroma aan. Tegen de rook tijdens het grillen gooien de Turken wat zout over de gloeiende kooltjes en dat doen ze dan vlak voordat het vlees op het rooster wordt gelegd.

De dun afgesneden lamskarbonades zijn afkomstig van hele jonge lammeren. Op een houten vleesplank worden ze nog wat uitgeklopt en dan horen ze zo lang mogelijk in een marinade van olijfolie, citroensap, wat uiringen, zout en versgemalen peper te staan.

De karbonades hoeven maar heel kort te worden geroosterd, want op de roodgloeiende kolen krijgen ze al gauw aan weerskanten een krokante bruine korst. Het best gelukt zijn lamskarbonades, die van buiten pittig bruin, maar van binnen nog sappig rozig zijn.

Lamsgehaktspitjes met yoghurtsaus

(8 personen)

500 gr lamsgehakt
1 kleine ui
2 teentjes knoflook
zout, peper, paprikapoeder
verse majoraan en peterselie
1 ei
2 beschuiten
1/4 liter dikke (Griekse of Turkse) yoghurt
1/4 liter tomatensap of -vocht
1 kleine Turkse paprika

Vermeng het lamsgehakt met de fijngehakte of geraspte ui en knoflook uit de pers, 2 theelepels zout, een flinke draai peper uit de molen, 1/2 eetlepel paprikapoeder, 1 eetlepel versgeknipte majoraan, 1 eetlepel peterselie, het ei en de fijngevreven beschuiten.

Vorm van dit mengsel 8 'worstjes', kneed elk worstje rond een grilleerpen en leg ze, tussen folie, 1/2 uur in de diepvries.

Rooster ze dan onder keren 15 minuten.

Roer een saus van yoghurt en tomatensap.

Snijd de paprika in ringen (haal de zaadjes eruit) en strooi die met versgeknipte peterselie over de lamsspitjes.

Gehaktspiesen met Turkse yoghurtsaus

(2 personen)

400 gr lamsgehakt
1 eidooier
3 fijngesnipperde sjalotjes
zout, peper
2 teentjes knoflook
2 beschuiten
3 eetlepels olie

2 ansjovisfilets (blik)
1/2 eetlepel kappertjes
1 1/2 dl yoghurt
3 eetlepels mayonaise
3 takjes kervel

Doe het gehakt, de eidooier, de helft van de sjalotjes, zout en peper in een kom.
Pers er 1 teentje knoflook boven uit, wrijf de beschuiten erboven fijn, meng alles goed door elkaar en vorm er 24 balletjes van.

Steek de balletjes aan 8 satéprikkers.

Verhit de olie in een koekenpan en bak de gehaktspiesjes in ± 10 minuten goudbruin en gaar.

Keer ze af en toe.

Hak intussen de ansjovisfilets en de kappertjes heel fijn.

Roer de rest van de sjalotjes, de ansjovis, de kappertjes, de mayonaise en peper door de yoghurt, knip er 2 takjes kervel boven fijn en breng op smaak met zout en peper.

Garneer met een takje kervel.

Kacamak (familiegerecht uit Kastamonu)

1 deel grof maïsmeel (polenta)
2 delen water
1 theelepel zout

Saus:

500 gr lamsgehakt
2 grote uien
60 gr boter
3 grote tomaten
2 groene paprika's
versgemalen peper

Breng in een ruime pan het water met het zout aan de kook, strooi er dan het meel bij en roer tot het een dikke brij is geworden.

Neem een platte vuurvaste schotel, strijk er de brij over uit tot een laag van ± 1 1/2 cm en druk er met de achterkant van een lepel golfjes in.

Maak de saus door alle groenten schoon te maken, de tomaten desgewenst nog te ontvellen en alles grof te snijden.

Begin de uien in de boter te bakken tot ze doorzichtig zijn, doe er het gehakt bij, werk dit met een vork om en voeg daarna de tomaten en de paprika's toe.

Laat dit alles zachtjes pruttelen tot het gaar maar nog net wat smeug is.

Strijk de saus dan over de brij en laat de schotel nog ± 15 minuten in een heel warme oven (225°C) bakken.

Breng de schotel dampend op tafel en schenk er een koele Ayran bij.

Vrouwendijen I

Vrouwendijen is een gehakt-met-rijst-gerecht, dat koud wordt gegeten. Het is daarom geschikt als onderdeel van een koud buffet, maar ook als hoofdgerecht of avondsnack. Het is ook makkelijk als u visite krijgt. U maakt het gerecht een dag van tevoren en u hoeft het alleen maar uit de koelkast te halen.

Het is wel wat bewerkelijk, maar zeker de moeite waard.
De turkse naam is: KADINBUDU KOFTE (kadin = vrouw, budu = dij, kofte = gehaktbal).

± 75 gr Turkse rijst (te koop in de Turkse winkel)
500 gr runder- of lamsgehakt
1 flinke ui
zout, peper, paprikapoeder
1 ei
bloem
olie (olijfolie is het lekkerst: de Turkse Kristal Zeytinyagi is te koop in blikken in diverse maten. Het is een lichte soort en zeer geschikt voor de Turkse gerechten)

Kook de rijst in ± 18 minuten gaar in ruim water met zout (of met een bouillonblokje) en laat hem uitlekken.

Snipper de ui in heel kleine stukjes.

Neem het liefst een koekenpan met anti-aanbaklaag en gebruik een heel klein beetje boter.

Bak de ui en het gehakt HALFGAAR!!!: roer voortdurend. Het gehakt moet los blijven en niet compleet gaar zijn.

Laat de rijst en het gehakt in een kom afkoelen.

Doe de rijst en het gehakt bij elkaar: doe er zout, zwarte peper, paprikapoeder en eventueel een theelepeltje gehaktkruiden bij.

Kneed alles met de handen door elkaar. Het wordt een wat vette massa.

Maak van deze massa balletjes: neem een stuk ter grootte van een flink ei en maak er een ovale, platte bal van (denk aan een vrouwendij).

Leg deze balletjes een tijdje in de koelkast om ze wat stijver te laten worden.

Klop het ei los in een diep bord en doe in een ander diep bord de bloem, vermengd met wat zout en peper.

Verwarm een flinke bodem olie in een koekenpan.

Wentel de balletjes eerst door het ei en dan door de bloem en bak ze met een paar tegelijk in de olie. Ze worden lichtbruin van kleur, Het bakken duurt ± 5 minuten per kant. Zorg dat het niet te snel gaat.

Laat de gebakken balletjes afkoelen.

U eet ze met de hand.

Serveer er een citroen bij: de meeste Turken knijpen er nl. wat druppels citroen over, voordat ze de balletjes eten.

Vrouwendijen II (Kadin Budu Koftesi)

500 gr lamsgehakt
1 ui
120 gr gekookte rijst
120 gr zachte witte kaas
versgemalen zwarte peper
2 eieren
4 eetlepels bloem
olijfolie
zout

Rasp de gepelde ui en kneed hem met de rijst, de kaas, 1 ei den flink wat peper en zout door het gehakt.

Vorm er, als dit lekker smeug van samenstelling is, ballen van ter grootte van een citroen, druk die een tikje plat, haal ze door het tweede losgeklopte ei en daarna door de

bloem en bak de "dijen" onder voortdurend keren in de olijfolie tot ze krokant en gaar zijn.

Köfte (lams- of rundergehakt in knoflooksaus)

500 gr runder- of lamsgehakt
2 uien
2 teentjes knoflook
bosje peterselie
Turkse köfte-kruiden (poeder)
out, peper
Knoflooksaus:
3 eetlepels boter
10 teentjes knoflook
4 eetlepels bloem
1/4 liter bouillon
1/4 liter melk
zout, peper

Vermeng de zeer fijngesnipperde uien, 2 teentjes geperste knoflook, de gehakte peterselie en het gehakt met rijkelijk Turks köftepoeder, zout en royaal peper goed met elkaar.

Maak vervolgens kleine, langwerpige gehaktballetjes en leg die op een bord.

Bak in de hete boter de zeer fijngestampte knoflook (10 teentjes) glazig, roer beetje bij beetje de bloem erdoor en giet, ook beetje bij beetje, de bouillon en melk erbij.

Blijf alsmaar roeren, want er mogen geen klontjes in komen.

Breng de saus even aan de kook en bestrooi met peper en zout.

Doe vervolgens de gehaktballetjes voorzichtig bij de saus, roer alles goed door elkaar en laat de balletjes nog zo'n 30 minuten stoven op zacht vuur.

Snipper er voor het serveren nog wat peterselie over.

Witte bonen passen hier uitstekend bij.

Izmir köfte

Voor het gehakt:

500 gr lams- of rundergehakt
1 geperst teentje knoflook
1 fijngehakt uitje
gehakte verse peterselie
1-2 sneetjes witbrood, geweekt in water of melk
1 ei
2 theelepels komijn (djinten)
zout, peper
bloem
olijfolie/boter

Voor de saus:

1 blik tomaten
1 gesneden groene paprika
1 theelepel suiker
zout, peper

Vermeng het gehakt met de knoflook, de ui, het uitgeknepen brood, het ei, de komijn, de gehakte peterselie, zout en peper. In Turkije kneed men het gehakt langdurig met de hand, maar u kunt ook de deeghaken van de mixer gebruiken.

Vorm van het gehakt kleine ovale balletjes die in de palm van de hand passen en rol ze even door de bloem.

Bak de balletjes in een combinatie van olijfolie en boter tot ze bruin zijn en haal ze uit de pan.

Bak in dezelfde pan heel even de paprika en voeg het blik tomaten toe.

Laat dit een paar minuten stoven, doe er dan zout, peper en suiker bij en breng de saus aan de kook.

Leg vervolgens de gehaktballetjes in de saus en laat ze ± een uur op een kleine pit stoven, of gebruik een vlamverdelers. Af en toe even roeren kan geen kwaad.

Izgara köfte I

500 gr lams- of rundergehakt
1 fijngehakt uitje
gehakte verse peterselie
1-2 sneetjes witbrood, geweekt in water of melk
zout, peper
2 theelepels komijn (djinten)
olijfolie

Fruit de fijngehakte ui in de olie op een laag vuur tot die glazig is.

Vermeng het gehakt, de gefruite ui, het uitgeknepen brood, peper en zout, de gehakte peterselie en de komijn (gebruik de kneedhaken van de mixer voor het snelste resultaat) en vorm hiervan kleine ovale platte 'burgertjes'.

Deze köfte kunt u op de barbecue, onder de grill of in een tefalpan klaarmaken.

Izgara köfte II

300 gr runder- of lamsgehakt
1 ei
1 grote gesnipperde ui
paneermeel
zout, peper
rode, grove peper (lijkt op paprikapoeder, te koop in zakjes bij de Turkse winkel)
komijnpoeder (in het Turks: kimyon. Dit is onmisbaar, want het geeft juist die speciale smaak aan de köfte)
1 teentje knoflook
peterselie

Doe het gehakt in een kom of schaal en doe er alle bovenstaande ingrediënten bij. Van de rode peper mag u veel gebruiken, van het komijnpoeder ± 3 theelepels, van de peterselie een flinke eetlepel.

Kneed alles goed door elkaar.

Proef een klein stukje: u moet voldoende zout en komijn proeven en een beetje 'pit' van de peper.

Maak nu kleine balletjes: neem een stukje zo groot als een ei, rol het en maak het OVAAL en PLAT (dus geen ronde knikkers maken).

U kunt ze nu in de boter bakken of grillen (dat laatste is het lekkerste).

Ze worden gegeten in combinatie met Turkse pilav (rijst) en salade, maar in een stuk

Turks brood met sla zijn ze ook erg lekker.

U kunt ze ± 3 dagen in de koelkast bewaren: even opwarmen in de magnetron of oven.

Yogurtlu kebab

In de Turkse keuken wordt yoghurt veel gebruikt in en bij gerechten.

De yogurtlu kebab kan met stukjes lamsvlees of met gehaktballetjes (kofte) worden gemaakt. In dit recept wordt lamsvlees gebruikt. Als u het met kofte wilt maken, neem dan het recept voor Izgara kofte II (doe er alleen meer rode peper in).

± 500 gr stukjes lamsvlees

yoghurt (liefst een dik soort)

Turkse pide (Turks brood dat een stuk langer en platter is dan

het doorsnee Turkse brood. Het glimt iets meer en er zitten wat sesam(wit)zaadjes op. U kunt het bij alle Turkse bakkers kopen. U kunt ook gewoon Turks brood gebruiken)

1 klein blikje tomatenpuree

1 ontvelde tomaat

1 ui

olijfolie

wat citroensap

zout, peper en rode peper

Verse in ringetjes gesneden groene pepers (neem de Turkse pepers die wat grof van vorm zijn)

Roomboter

Maak een marinade van olijfolie, zout, zwarte en rode peper wat citroensap (heel weinig).

Snijd de ui in stukken en doe die samen met het vlees in de saus.

(Naar keuze kunt u er ook een teentje knoflook bij doen).

Laat het 1-2 uur marinieren.

Snijd een deel van de pide in kleine stukken (± 3 cm) en bak die even in een beetje boter.

Verdeel ze over de borden (bedek de helft van elk bord met het brood).

Doe de stukjes vlees op pennen of satéstokjes en gril. ze goed.

Verdeel het vlees over de borden op het brood.

Schep op de andere helft van ieder bord een flinke lepel met een geperst teentje knoflook en wat zout losgeroerde yoghurt.

Smelt in een steelpan wat boter en doe er de tomatenpuree bij.

Roer een beetje en doe er de stukjes tomaat bij.

Blijf roeren en laat het geheel wat inkoken.

Doe er wat heet water bij, zodat een dikkige saus ontstaat.

Verdeel die ook over het vlees.

Smelt nu een flink stuk boter tot die bruin wordt en verdeel de gesmolten boter over het vlees.

Bak tot slot de groene verse pepers en verdeel die ook over het vlees.

Sjisj kebab I (Sis kebab)

Het woord sis betekent gewoon stok en daar roosterden de nomaden dan ook hun vlees aan. Ze gebruikten groen hout, dat geen vlam kon vatten.

Nu zijn het vrijwel overal metalen pennen geworden met een punt aan het uiteinde. Ze zijn ± 60 cm lang en er worden ± 6 stukken vlees aan geregen.

Bij dit gerecht is het absoluut noodzakelijk, dat u mooi mals lamsvlees gebruikt, bij voorkeur van de bout.

Laat dit ontbeende vlees in nette blokken snijden en zet ze liefst de hele nacht in een marinade van citroensap, olijfolie, uiringen, zout en peper.

Vet de pennen eerst licht in, rijg er het vlees aan en laat dit bij een zo hoog mogelijk temperatuur snel aan alle kanten dichtschroeien.

Is het mooi gaar, dus van buiten bruin en van binnen nog net rozig, stroop de blokken dan snel van de pen, leg ze op een warm bord, bestrooi ze met zeezout en tijm en dien ze direct op.

Let wel: echte kebab hoort nooit aan de pennen te worden opgediend, al doen ze het in de Turkse eethuizen doorgaans wel.

Geef er een simpele tomatensalade en een stevig stuk brood bij.

Sis-kebab II (Gegrild vlees aan een spies)

in niet te kleine blokjes gesneden lamsvlees (zorg dat u vlees van een jong lam heeft)
olijfolie

1 citroen

1 middelgrote ui

2 teentjes knoflook

zout

wat versgemalen zwarte peper

rode peper (lijkt op grove paprikapoeder, in elke Turkse winkel te koop)

Kekik (lijkt op de Italiaanse oregano; ook in iedere Turkse winkel te koop)

Meng 2 delen olijfolie op 1 deel citroensap door elkaar (de hoeveelheid is afhankelijk van de hoeveelheid lamsvlees).

Snijd de ui in stukken en knijp de knoflookteentjes fijn.

Meng dit door het oliemengsel.

Doe er nu zout, peper en veel rode peper en een klein beetje kekik door. Doe het lamsvlees erbij en laat het minstens 2 uur marinieren (schep het af en toe om, langer marinieren maakt het lekkerder).

Schuif de blokjes vlees op ijzeren pennen of lange saté-stokken.

Strooi er nu rijkelijk kekik over.

U kunt ze barbecuen of grillen.

Serveer er Turks brood (ook even op de barbecue) en een salade van tomaat, komkommer, ui, peterselie met olijfolie en azijn bij.

Shish-kebab III

600 gr lamsvlees in stukjes

2 eetlepels olijfolie

1 uitgeperste citroen

2 gesnipperde uien

2 teentjes knoflook uit de knijper

1 takje tijm

2 laurierblaadjes

250 gr langkorrelige rijst

8 sjalotjes

1 rode paprika, in stukjes, zonder zaad

1 groene paprika, in stukjes, zonder zaad

1 aubergine, geschild en in plakjes

8 kleine tomaatjes
1 eetlepel gewassen rozijnen
1 eetlepel geschaafde amandelen
5 dl water

Wrijf het vlees in met peper en zout.

Roer in een kom de helft van de olijfolie met citroensap, voeg er de helft van de gesnipperde ui, knoflook, tijm en laurier aan toe, leg het vlees erin en marineer het 2 uur afgedekt in de koelkast.

Rijg aan tweemaal zoveel pennen als er gasten zijn de sjalotjes, om en om stukjes vlees, paprika, aubergine en kleine tomaatjes.

Rooster het vlees boven gloeiend houtskool en bekwast het af en toe met de marinade.

Maak van de rijst een pilav als volgt.

Fruit de helft van de uien in de rest van de olie, voeg er de rijst en wat reepjes paprika aan toe en roer regelmatig tot de rijst glanzend geworden is.

Voeg het water, de rozijnen en amandelen toe en laat het geheel zachtjes gaar koken.

Kalfskebab met yoghurt dip

1/2 dl Griekse yoghurt
2 theelepels fijngehakte jalapeño peper (potje)
4 eetlepels fijngehakte peterselie
1 theelepel citroensap
peper, zout
200 gr kalfsgehakt
1 eetlepel Mexicaanse kruiden
1 eidooier
20 kerstomaatjes
20 basilicumblaadjes
(gehakte peterselie)

Klop een sausje van de yoghurt, de jalapeño peper, de fijngehakte peterselie, het citroensap en wat peper en zout.

Vermeng het gehakt met wat zout, de Mexicaanse kruiden en de eidooier en vorm er 20 balletjes van.

Was de tomaatjes, prik met een satéstokje een gaatje in elk tomaatje en druk met de achterkant van het satéstokje een basilicumblaadje in elk gaatje.

Steek telkens een tomaatje en een balletje gehakt aan een cocktailprikker en rooster de kebabs onder een hete grill in ± 10 minuten goudbruin en gaar.

Garneer eventueel met gehakte peterselie.

Serveer met het dipsausje en geroosterde puntjes of geroosterde sneetjes focaccia.

Sis köfte I

500 gr rundergehakt
1 ui
3 eidooiers
0,3 theelepel kaneelpoeder
1/2 theelepel gemalen komijn (djintan)
1 teentje knoflook uit de knijper
8 houten satéstokjes

Leg de satéstokjes den half uur van tevoren in water.
Snipper de ui heel fijn.
Doe het gehakt, de eidooiers, ui, zout, peper, kaneel en het komijnpoeder in een kom.
Pers de knoflook erboven uit.
Knead alles goed door elkaar.
Verdeel het gehaktmengsel in gelijke porties (twee per persoon) en knead het als worstjes om de satéstokjes.
Laat het gehakt onder de grill of op de barbecue gaar worden.

Sis köfte II

500 gr lams- of rundergehakt
2 uien
3 eetlepels verse majoraan
2 eetlepels peterselie
2 teentjes knoflook
zout, zwarte peper uit de molen
1 theelepel gemalen komijn
1 eetlepel paprikapoeder
olijfolie
± 8 rijpe tomaten (750 gr)
1 Turks brood
1 bakje Griekse yoghurt
2-3 eetlepels versgeknipte munt
1 citroen

Kruid het gehakt met 1 fijngeraspte ui, 1 eetlepel majoraan, de peterselie, 1 teentje knoflook uit de pers, wat zout, een flinke draai peper, de komijn en het paprikapoeder.
Knead van het gehakt 8 'worstjes' rond wat dikkere houten grilleerpennen.
Leg deze 1/2 uur koel weg en rooster ze dan onder de grill rondom 15 minuten.
Snijd ondertussen de tomaten in plakken en smoor ze met het tweede gehakte uitje in wat olijfolie.
Knijp er een teentje knoflook boven uit.
Snijd het brood in dikke plakken, bestrijk deze met de gesmoorde tomaten en leg ze op een schaal.
Haal de köfte van de pennen en leg ze op het brood.
Meng de yoghurt met het bakvet van de tomaten en lepel dit over het gehakt.
Bestrooi met munt en garneer met citroenpartjes.

Lahmacun (Turkse pizza)

Voor het deeg:
500 gr bloem
1 theelepel gedroogde gist
4-6 eetlepels melk
2 eieren
zout
2 theelepels suiker
4 eetlepels boter

Voor de vulling:
2 uien

1 kleine tomaat
2 eetlepels fijngehakte peterselie of fijngesneden dille
2 eetlepels boter
1 kg rundergehakt
versgemalen zwarte peper, zout, mild paprikapoeder

Strooi de bloem in een kom en maak in het midden een kuiltje.

Doe de gist met de handwarme melk, de eieren, wat zout, de suiker en de gesmolten en afgekoelde boter in het kuiltje en kneed van de ingrediënten een samenhangend en soepel deeg.

Verdeel het deeg in stukken ter grootte van eieren en laat het onder een vochtige theedoek 10 minuten rijzen.

Pel voor de vulling de uien en snipper ze fijn.

Dompel de tomaat even in kokend water en trek er het velletje af.

Snijd de tomaat klein en schep de tomaat, de peterselie of dille, de boter en het gehakt door elkaar.

Breng het mengsel op smaak met peper, paprikapoeder en zout.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Rol elke portie deeg uit tot een dikte van 1/2 cm en verdeel ze over 2 beboterde bakplaten.

Strijk het vleesmengsel met een lepel op het deeg en laat het deeg nog 5-10 minuten rijzen.

Bak de pizza's midden in de warme oven in 20-25 minuten gaar.

Variaties:

- Gebruik olijfolie in plaats van boter.

- Maak een vulling van 1 flinke fijngehakte ui, 450 gr lamsgehakt, 2 ontvelde tomaten, 1 eetlepel gemalen komijnzaad (djinten), een snuf suiker, versgemalen piment (allspice of jamaicapepper), versgemalen peper, zout, 2-3 eetlepels peterselie of koriander, 1 eetlepel tomatenpuree, het sap van 1/2 citroen en 25 gr pijnboompitten.

Bak de ui en meng hem zonder het vet door het gehakt. Meng de kruiden erdoor en voeg er de met het citroensap vermengde tomatenpuree bij. probeer het mengsel wel zo droog mogelijk te houden, anders worden de pizza's slap. Spreid het mengsel tot de randen van het deeg uit, de pizza droogt dan minder snel uit.

Uskumri papis janisi (koude makreel)

(6 personen)

1 makreel van 900-1350 gr
4 eetlepels olijfolie
3 grote in ringen gesneden uien
2 wortelen in schijfjes
1 groene paprika zonden zaden en in dunne reepjes gesneden
2 teentjes knoflook uit de knijper
3 gepelde, ontpitte en gehakte middelgrote tomaten
4 eetlepels gehakte peterselie
1 theelepel zout
versgemalen zwarte peper
1 1/2 dl water
8 gehalveerde olijven zonder pit
12 partjes citroen

Kerf de makreel aan beide kanten in.
Verhit de olie in een grote koekenpan en sauteer de makreel snel aan beide kanten mooi bruin.
Leg hem apart.
Fruit nu de uien lichtbruin.
Doe de wortelen en de paprika erbij en bak die 3 minuten mee.
Doe de knoflook, zout, peper en water erbij en breng alles aan de kook.
Zet het vuur laag en laat het 15 minuten sudderen.
Doe de makreel weer in de pan, schep er wat vocht over en stoof nog 10 minuten na.
Leg de makreel op een schaal en laat hem koud worden.
Garneer de makreel voor het serveren met olijven en citroen.

Koude makreel II (Uskumru papaz yahnisi)

1 flinke makreel (of zwaardvis of andere vis), kop en ingewanden verwijderd en in 4 of meer moten gesneden
4 eetlepels olijfolie
1 grote ui in dunne ringen
1 kleine groene paprika in reepjes
2 fijngehakte teentjes knoflook
2 ontvelde, ontpitte tomaten in dikke plakken gesneden met wat zout en versgemalen peper
1 eetlepel tomatenpuree, verdund met 1 dl water
1-2 eetlepels citroensap (afhankelijk van de grootte van de vis)
12 ontpitte zwarte olijven

Verhit de olijfolie in een braadpan en bak de moten 3-4 minuten aan elke kant.
Neem ze uit de pan en zet ze even apart.
Doe de ringen ui in de pan en laat deze zacht en glazig worden.
Voeg de reepjes paprika en knoflook toe en fruit deze 2 minuten zachtjes mee.
Voeg de plakken tomaat toe en roer de verdunde tomatenpuree erdoor.
Voeg peper en zout toe.
Leg de moten vis in de saus, schep wat van de saus over de vis en laat 5 minuten zachtjes sudderen.
Doe alles over in de schaal, laat afkoelen en giet het citroensap erover.
Strooi de olijven erover en dien op kamertemperatuur op.

Koude makreel III (Uskumru Papaz Yahnisi)

4 makrelen
3 eetlepels olijfolie
3 grote uien
3 grote wortelen
4 tenen knoflook
zout
3 dl tomatenpuree of 1 l tomatensap
1 theelepel paprikapoeder
1 citroen
peterselie
versgemalen peper

Laat de makrelen schoonmaken en schubben en haal er de kop af.
Geef daar, waar de rug het dikst is, 3 oppervlakkige inkepingen en dep de vis daarna droog.
Maak de uien en de wortelen schoon en blancheer ze.
Laat ze uitlekken en snijd ze grof.
Giet de olie in een braadslee of vuurvaste schaal, leg er de gesneden groenten op zodat ze een bed vormen onder de makrelen die daarop met de ingekeepte ruggen naar boven worden geschikt.
Leng de tomatenpuree aan met 7 dl water en roer er de geperste knoflook en het paprikapoeder door.
Giet dit mengsel over de vissen, leg er de peterselie op en strooi er zout en peper naar smaak over.
Dek de braadslee of pan met folie af en stoof de vissen gaar in een voorverwarmde oven van 175°C.
Als de vis makkelijk van de graat loslaat en niet meer roze van kleur is, zijn de makrelen gaar.
Laat ze afkoelen en dien ze bestrooid met peterselie in de braadslee of schaal op.
Geef er vers brood en parten citroen bij.
De baktijd is ± 30 minuten.

Usrumru dolmasi (gevulde makreel)

(6 personen)

6 kleine makrelen
8 eetlepels olijfolie
3 fijngehakte uien
50 gr gemalen walnoten
50 gr gemalen hazelnoten
2 eetlepels pijnappelpitten
75 gr rozijnen
1 theelepel zout
versgemalen zwarte peper
mespuntje kaneel
4 eetlepels gehakte peterselie
2 eetlepels gehakte verse dille of 3 eetlepels gedroogde dille
2 geklopte eieren
25 gr droog broodkruim
3 citroenen, in dunne schijfjes gesneden

Maak de makrelen schoon, was ze en droog ze goed af.
Maak 3 eetlepels olie heet in een koekenpan en fruit hierin de uien lichtbruin.
Doe alle noten erbij en bak 1 minuut.
Voeg dan de rozijnen, zout, peper, kaneel, peterselie en dille toe en kook 15 minuten door.
Laat alles afkoelen.
Vul de makrelen met dit mengsel en maak ze dicht met prikkers.
Verhit de resterende olie in een grote pan.
Haal de vis eerst door het ei en daarna door het broodkruim en bak ze niet te heet mooi bruin.
Leg ze op een schaal en garneer met citroen.

Gevulde makreel II (Uskumru Dolmasi)

Laat de vis heel en maak ze zo goed en zo kwaad als het gaat schoon via een klein gaatje vlak onder de kop.

Knak de graat op verschillende plaatsen door de vis om te buigen en rol de makrelen daarna net zo lang onder de vingertoppen tot het vlees van het vel loslaat.

Haal het vlees dan via datzelfde gaatje onder de kop naar buiten en stop het na verdere bewerking weer netjes in de vis.

Het is een tamelijk ingewikkeld werkje, maar wie het eenmaal in de vingers heeft, doet het met gemak.

Voor 4 makrelen:

2 middelgrote uien

1 eetlepel boter

2 eetlepels pijnboompitten of gesnipperde paranoten

een snufje kaneel

6 eetlepels krenten

4 takjes peterselie

1 losgeklopte ei

bloem

zout, vergemalen peper

1 citroen

olijfolie

Snijd de gepelde uien in flinterdunne plakken en zweet ze in de boter aan.

Voeg het losgeplukte makreelvlees, de pijnboompitten, wat kaneel, de uitgezochte krenten en de fijngesnipperde peterselie toe.

Schep het mengsel af en toe voorzichtig om en bak het gaar.

Laat het een beetje afkoelen en vul er de vissen mee, zonder het vel te beschadigen.

Haal de vissen door het losgeklopte ei en daarna door met zout en peper vermengde bloem en bak ze in ruim olijfolie aan weerskanten knapperig bruin.

Dien ze met parten citroen zo warm mogelijk op.

Gestoofde rode poon (Barbunya)

8-12 kleine rode poontjes

8 eetlepels olijfolie

16 eetlepels water

zout, versgemalen peper

1 klein bosje dille

3 takjes peterselie

het sap van 1 citroen

Laat de poontjes schoonmaken en zowel de kop als de rugstekels wegsnijden.

Spoel ze onder de koude kraan af.

Laat ze uitlekken en schik ze netjes naast elkaar in een ruime braadpan met goed sluitend deksel.

Giet er de olijfolie en het water over.

Strooi er peper en zout over en leg er de groene kruiden omheen.

Stoof de ponen op zacht vuur langzaam gaar, zodat de graat los gaat zitten (u kunt dit na een minuut of 10 proberen).

Laat de ponen in de pan of op een schotel afkoelen, besprenkel ze met het citroensap en dien ze op.

In plaats van rode ponen is dit gerecht ook lekker als u kleine haringen gebruikt.
r

Verpakte vis (Kagitta Balik Bugulamas)

Alle gefileerde vissoorten smaken op deze manier lekker.
Verpak handzame stukken vis in een dubbel vel met water en daarna royaal met olijfolie bestreken vetvrij papier.
Verpak er een klontje boter, wat geraspte ui, een vleug peper en zout en een half takje peterselie bij en draai het papier er als buideltjes omheen.
Knoop dit stevig met garen dicht en laat de vispakketjes in een kwartier in ruim kokend water gaar pocheren.
Serveer de vis zonder verpakking met het kooknat en parten citroen en zet de pepermolen op tafel.

Gevulde zeebaars (Levrek Firin)

Zeebaars smaakt verrukkelijk, maar helaas is deze vis bij ons nogal zeldzaam. Met kabeljauw is het ook lekker en lukt het ook goed. In principe komt het erop neer dat de vis aan de buikzijde open wordt gesneden, uitgehaald en verder schoongemaakt. Na het afspoelen wordt de vis dan afgedroogd en van buiten stevig met zout en citroensap ingewreven. Terwijl dit intrekt, wordt de vulling van broodkruim, gesnipperde selderij, citroensap, grof gehakte peterselie, zout en versgemalen peper in ruim boter gaargebakken. Daarmee gevuld, wordt de vis weer netjes dichtgenaaid om in een beboterde vuurvaste schotel de oven in te gaan. Zodra de vis gaar is, wordt hij met een pittige verse tomatensaus overgoten, opgediend.

Levrek firin (gevulde baars)

1 baars van 900-1350 gr
1 1/2 theelepel zout
2 eetlepels citroensap
2 eetlepels boter

Voor de vulling:
2 eetlepels olijfolie
1 fijngehakt uitje
4 eetlepels gehakte selderijblaadjes
2 eetlepels gehakte peterselie
ca 50 gr broodkruim
1 theelepel zout
versgemalen zwarte peper
1 eetlepel citroensap

Voor de saus:
2 eetlepels olijfolie
1 fijngehakte middelgrote ui
1 groene paprika, zonder zaad en in ringetjes gesneden
4 gepelde, ontpitte en in stukjes gesneden tomaten

1/2 theelepel zout
mespuntje cayennepeper
mespuntje basilicum
mespuntje suiker
1 eetlepel citroensap
2 eetlepels water
2 eetlepels gehakte peterselie

Laat de baars schoonmaken en de graten verwijderen.
Bestrooi hem van binnen en van buiten met zout.
Besprenkel hem met citroensap en leg hem weg.
Verhit de olijfolie in een koekenpan en fruit de ui 2 minuten.
Doe de selderij en peterselie erbij en fruit nog 2 minuten.
Roer het broodkruim, zout, peper en citroensap er goed door.
Laat dit afkoelen.
Vul de baars en maak hem dicht met prikkers.
Besmeer een ovenschaal met boter en bak de vis op 175°C 30 minuten of tot de vis gaar is.
Bak niet te lang.
Verhit intussen de olie voor de saus en fruit de ui 2 minuten.
Bak de groene paprika en de tomaten nog 3 minuten mee.
Voeg zout, cayennepeper, basilicum, suiker, citroensap en het water toe en breng het aan de kook.
Laat de saus een paar minuten inkoken.
Roer de peterselie erdoor.
Giet de saus over de vis en serveer.

Firin na mezit (schelvis uit de oven)

4 schelvisfilets van 1 kg samen
1 theelepel zout
versgemalen zwarte peper
2 koppen gekookte rijst
4 kleingehakte hardgekookte eieren
6 eetlepels gehakte peterselie
3 eetlepels boter
2 eetlepels gedroogde broodkruim
1/2 theelepel paprikapoeder
8 schijfjes citroen

Was de schelvisfilets, droog ze en bestrooi ze met peper en zout.
Meng de rijst, de eieren, peper en zout door elkaar, doe dit mengsel in een ingevette ovenschaal en doe nog 2 eetlepels boter in de schaal.
Leg de schelvisfilets erop, strooi er paprikapoeder en broodkruim over en doe de rest van de boter er bovenop.
Bak 30-40 minuten in een voorverwarmde oven van 175°C.
Strooi de rest van de peterselie erover en garneer met schijven citroen.

Visballetjes (Balik Koftesi)

600 gr schelvisfilets met vel
2 dikke sneden oudbakken witbrood

1 grote geraspte ui
1 losgeklopt ei
4 takjes fijngesnipperde peterselie
zout, versgemalen peper
fijn maïsmeel of maïzena

Schraap de zorgvuldig op graten nagekeken filets van het vel af. Dat gaat makkelijk met een scherp mes in de richting staart-kop, dus haaks op de vezel.

Wrijf dat schraapsel tot een zalvige massa en maak het daarna met de overige ingrediënten aan.

Neem zoveel maïsmeel of maïzena dat een soepel deeg ontstaat en vorm daar balletjes van ter grootte van een walnoot.

Deze visballetjes kunt u door ei halen en dan in olijfolie frituren ofwel in kokende bouillon gaar laten worden.

Schelvisshotel (Firinda Mezit)

8 kleine schelvisfilets (samen ± 1 kg)
8 volle eetlepels gekookte rijst
4 hardgekookte eieren
5 eetlepels boter
gedroogd broodkruim
3-4 takjes peterselie
zout, vergemalen peper
citroen

Bestrooi de visfilets met een vleug zout en peper en leg er 4 op de bodem van een ingevette vuurvaste shotel.

Snipper de eieren en de peterselie en vermeng dit met de gare rijst.

Verdeel het mengsel over de filets en schik er de resterende stukken vis over.

Bestrooi die met een laag broodkruim, leg hier en daar eenklontje boter, sprenkel er wat water over en laat de vis ± 25 minuten bakken in een op 175°C voorverwarmde oven tot alles gaar en warm onder een krokante korst zit.

Geef er parten citroen bij.

Midye pilavi (mosselen met rijst)

4 eetlepels olijfolie
2 gesnipperde uien
2 koppen versgekookte mosselen of eventueel mosselen uit blik
4 koppen gekookte rijst
1/4 kop rozijnen
1 kop runderbouillon
1/2 theelepel zout
versgemalen zwarte peper
1 eetlepel geconfijte gembersnippers

Verhit de olie in een zware pan.

Bak de uien 5 minuten tot ze goudbruin zijn.

Doe de mosselen erbij en verwarm nog 2 minuten.

Meng dan de rijst, rozijnen en bouillon erdoor en laat het geheel met het deksel op de

pan nog 5 minuten sudderen.
Maak af met zout, peper en gember alvorens op te dienen.

Koude gestoofde mosselen (Midye Pilakisi)

1 zak mosselen
8 eetlepels olijfolie
2 grote uien
2 kleine wortelen
1 aardappel
1 knolselderij
2 grote tomaten
4 tenen knoflook
peterselie
venkel
1 theelepel suiker
zout

Het oorspronkelijk Turks recept noemt een hoeveelheid van 30 mosselen. Aangezien die groter zijn en mosselen hier niet los verkocht worden, hebben we er maar een zak van gemaakt.

Gooi de beschadigde exemplaren weg en zet de mosselen nog even in ruim koud water. Zet ze met aanhangend water op in een ruime pan met dikke bodem.

Draai het vuur hoog, doe een deksel op de pan en schud voortdurend, zodat de mosselen zich vrijwel gelijktijdig openen.

Bewaar het kooknat en zeef het.

Maak alle groenten schoon en ontvel de tomaten.

Snijd die in parten, de rest in fijne repen.

Fruit de repen even in de olijfolie aan, voeg de tomaten met de overige kruiden en een scheut water toe en laat dit alles in een dichte pan zachtjes gaar stoven.

Leg er dan pas de mosselen op, warm ze nog een minuut of 5 mee en laat het gerecht daarna in de gesloten pan afkoelen.

Dien het op, met peterselie bestrooid en met parten citroen.

Karidali pilav (pilav met garnalen)

4 eetlepels boter
500 gr grote garnalen, gepeld en de zwarte rugstreng verwijderd
1/4 theelepel zout
2 gehakte uien
1 teentje knoflook uit de knijper
4 geschilde, ontpitte en in dunne plakjes gesneden tomaten
2 eetlepels gehakte selderijblaadjes
snufje saffraan
1/2 theelepel komijnpoeder
versgemalen zwarte peper
mespuntje suiker
1 kop rijst
1/2 liter kokende visbouillon
6 doormidden gesneden schijfjes citroen
1 eetlepel fijngehakte peterselie

Verhit de boter in een zware casserole en sauteer de garnalen 3 minuten tot ze net roze worden.

Haal ze uit de pan en bestrooi ze met zout.

Doe de uien en de knoflook in de casserole en sauteer ook die 3 minuten.

Doe de tomaten en de selderij erbij en sauteer nog eens 3 minuten.

voeg daarna de saffraan, komijn, suiker en rijst toe en meng alles goed.

Doe de bouillon erbij, meng alles nogmaals goed en roer een keer met een vork om.

Draai het vuur laag, schud de casserole en laat sudderen tot alle vloeistof is opgenomen is (ca 25 minuten).

Schik de garnalen bovenop de rijst.

Zet de pan op een klein pitje en laat nog 15 minuten sudderen.

Garneer met schijfjes citroen en de peterselie en dien het gerecht in de casserole op.

Gevulde zomergroenten

(8 personen)

150 gr rijst

1 ui

olijfolie

35 gr pijnboompitten

75 gr rozijnen

zout, peper

dillegroen (vers of diepvries)

8 kleine tomaten

4 kleine (Turkse) paprika's

Was de rijst en laat hem uitlekken.

Snipper de ui.

Verhit een eetlepel olijfolie en fruit hierin de rijst en de ui.

Schenk er 3 dl water op, breng aan de kook en laat op een vlamverdeler in 20 minuten gaar worden.

Meng er op het laatst de pijnboompitten en de rozijnen door.

Breng de rijst op smaak met zout en peper en laat hem afkoelen.

Voeg dan nog 1 eetlepel dillegroen toe.

Snijd van de tomaten een kapje, hol ze uit en vul ze met rijst.

Blancheer de paprika's 3 minuten, spoel ze koud en halveer ze in de lengte.

Haal de zaadjes eruit en vul de helften.

Prasa janisi (gestoofde prei)

1 kg prei

3 eetlepels olijfolie

3 dingesneden middelgrote uien

3 vleestomaten, gepeld, ontpit en in stukken gesneden

1 theelepel zout

versgemalen zwarte peper

1 1/2 dl kippenbouillon

2 eetlepels fijngehakte verse dille of 1 eetlepel gedroogd dillegroen

Verwijder de buitenste lagen van de prei, snijd de wortels eraf, was ze goed en snijd ze dwars doormidden.

Verhit de olie in een grote pan.
Fruit de uien goudbruin.
Voeg de stukken prei toe en fruit ze een paar minuten aan alle kanten mee.
Draai ze dan voorzichtig om, zodat ze heel blijven.
Voeg de tomaten, zout, peper en bouillon toe en breng alles weer aan de kook.
Temper het vuur en laat alles nog 30 minuten stoven.
Neem de pan van het vuur, laat de prei koud worden en bestrooi ze met dille.

Havuc kizartmasi (gebakken wortelen)

500 gr wortelen in plakjes van 1/2 cm
zout
2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel met zout en peper gekruide bloem
3 dl iets verwarmde yoghurt
1/2 theelepel karwijzaad

Kook de wortelen in water met zout voor.
Giet ze af als ze bijna gaar zijn en laat ze enigszins afkoelen.
Verhit de olie in een koekenpan, schud de wortelen om in de gekruide bloem en bak ze goudbruin.
Schik ze op een verwarmde serveerschaal, schenk er de warme yoghurt over en bestrooi met karwijzaad.

Gesmoorde tomaatjes met paddestoelen en munt

1 teentje knoflook
350 gr gemengde paddestoelen (bijvoorbeeld champignons, shii-takes en oesterzwammen)
350 gr kleine tomaten
1/2 eetlepel olie
40 gr boter
1 eetlepel fijngehakte verse munt
1 eetlepel citroensap
peper uit de molen, zout
enkele blaadjes munt

Pel en snipper de knoflook.
Maak de paddestoelen schoon en snijd ze in stukken of plakjes.
Was de tomaten en snijd ze in partjes.
Verwarm de olie en bak de knoflook met de paddestoelen en de tomaat 4 minuten, voorzichtig omscheppend, op een halfhoog vuur.
Schep er de boter, de fijngehakte munt, het citroensap en wat peper en zout door.
Garneer met munt en serveer direct.
Lekker met lamskoteletjes en aardappelcroquetjes.

Sperzieboontjes met gehakt (Kimali taze fasulye)

500 gr sperziebonen
250 gr lamsgehakt
2 eetlepels olijfolie
1 fijngehakte middelgrote ui
1 1/2 dl vleesbouillon
zout
1/2 eetlepel verse fijngehakte muntblaadjes

Maak de boontjes schoon en breek ze doormidden.
Blancheer ze 5 minuten voor in kokend water, spoel ze daarna met koud water af en laat ze uitlekken.
Snipper de ui en fruit hem in de hete olie, op niet te hoog vuur glazig.
Bak het gehakt kruimelig.
Voeg de fijngehakte tomaten, de boontjes en de bouillon toe.
Voeg naar smaak zout toe en laat het geheel zonder deksel zachtjes stoven, zodat het vocht zoveel mogelijk verdampt. Dien warm op, bestrooid met de fijngehakte munt.
Lekker bij pilav.

Patlican Tavasi (Turkse gebakken aubergines)

(6 personen)

3 aubergines
2 ontvelde middelgrote tomaten in stukjes
2 geperste teentjes knoflook
3 eetlepels olijfolie
1 grote groene paprika in stukjes van 2 cm
2 1/2 dl yoghurt
zout naar smaak
bloem
bier

Was de aubergines, schil ze en snijd ze in plakken.
Bestrooi ze met zout en laat ze 20 minuten uittrekken.
Klop de yoghurt met wat ijskoud water en de knoflook tot een sausje.
Spoel de aubergines af, bet de plakken droog, haal ze door bloem, doop ze 1 seconde in bier en bak ze in de hete olie aan beide kanten bruin.
Leg ze op keukenpapier om uit te lekken en houd ze dan warm.
Fruit de overige groenten in dezelfde olie, schep ze door de aubergine, giet er de ijskoude saus over en serveer direct.

Imam Bayildi I (Turkse aubergines met knoflook)

(6 personen)

Dit gerecht heet letterlijk: de in zwijm vallende Imam. Waarom deze eerwaarde heer nu precies in onmacht viel, is niet helemaal duidelijk. Of het van de aanblik, de hoeveelheid knoflook, de royale scheut olijfolie of de aanslag op het huishoudbudget geweest is, laat men in het midden. In elk geval hoort Imam Bayildi tot de pronkstukken van de Turkse keuken.

6 aubergines
3 grote fijngehakte uien
6 grote tomaten voor de vulling
3 tomaten in plakken
10 geperste teentjes knoflook
zout naar smaak
het sap van 1 citroen
2 theelepels suiker
2 1/2 dl olijfolie
2 1/2 dl bouillon
versgemalen peper naar smaak
peterselie

Kies voor dit gerecht stevige langwerpige aubergines en kerf ze overlangs in zonder ze tot de uiteinden door te snijden.

Buig de aubergines voorzichtig naar elkaar toe, zodat de snijvlakken zich beter openen. Strooi er een flinke laag zout in en laat dit 15 minuten trekken.

Fruit intussen de uien in 1 eetlepel olijfolie en meng ze daarna in een kom door de gepelde en grofgesneden tomaten voor de vulling.

Voeg de knoflook, peterselie, zout en peper toe en roer dit alles goed door elkaar.

Spoel de aubergines onder de koude kraan af, dep ze droog en bak ze voorzichtig aan beide kanten enkele minuten in de opnieuw verhitte olijfolie zonder ze te beschadigen.

Schik ze daarna in een vuurvaste schotel en vul de inkepingen met het tomatenmengsel. Dek dit af met plakken tomaat en begiet ze met de rest van de olijfolie en met voldoende bouillon om de schotel tot halverwege de aubergines te vullen.

Doe er het citroensap bij en strooi er de suiker en nog wat zout over.

Schuif de schotel in een op 175°C voorverwarmde oven en bak het gerecht ± 1 uur.

Laat het gerecht daarna volledig afkoelen.

Men eet het altijd koud en het vormt een uitstekende hors d'oeuvre.

Als u niet van zoveel olie houdt, verminder de hoeveelheid dan.

N.B.: Op dezelfde manier worden ingekerfde aubergines ook erg vaak met lamsgehakt gevuld en daarna met nog wat plakken tomaat en een scheut bouillon in de oven gaar gebakken. Daar eet men dan een slaatje en yoghurt bij.
Het staat erg leuk om bij een dergelijk gerecht de steel aan de aubergines te laten zitten.

Imam Bayildi II (gevulde aubergines)

Dit gerecht wordt meestal koud gegeten.

2 grote aubergines
zout
2 eetlepels olijfolie
1 gesnipperde ui
1 geperst teentje knoflook
1 groene paprika in blokjes
4 gepelde tomaten in blokjes
1 gesnipperde stengel bleekselderij
2 eetlepels tomatenpuree
1 eetlepel fijngehakte peterselie
3 dl kippenbouillon
zout, versgemalen peper

Snijd de steelaanzetten van de aubergines, halveer de aubergines in de lengte en hol ze uit, zodat een wand ontstaat van ruim 1/2 cm. Bestrooi de aubergines en het uitgeschepte vruchtvlees met zout en laat ze 30 minuten rusten. Druk het vocht eruit, spoel het zout eruit en dep ze droog. Fruit de ui en de knoflook in de olie. Snijd het uitgeschepte auberginevruchtvlees in blokjes. Doe die met de paprika, de tomaten en de selderij bij de ui en laat ze samen 5 minuten stoven. Voeg de tomatenpuree, de bouillon, de peterselie en zout en peper toe, breng alles samen aan de kook en laat het op laag vuur 15 minuten zachtjes koken, of tot het mengsel bijna droog is. Zet de uitgeholde aubergines in een ingevette ovenschaal en verdeel er de vulling over. Giet 1 1/2 dl water in de schaal, dek de schaal met aluminiumfolie af en schuif hem 35-40 minuten in de op 180°C voorverwarmde oven. Laat de aubergines afkoelen en giet er voor het serveren wat olijfolie over.

Imam bayildi III

2 middelgrote aubergines
6 eetlepels olijfolie
2 grofgesnipperde uien
1 groene paprika in stukjes
1 zeer fijn gehakt teentje knoflook
4 grote ontvelde tomaten in stukjes
zout, peper
1/2 theelepel oregano
1 mespuntje suiker
1 1/2 eetlepel citroensap
2 eetlepels fijngehakte peterselie
(25 pijnboompitten)

Kook de aubergines 5 minuten in ruim water en spoel ze daarna met koud water af. Halveer de vruchten overlangs en schep het vruchtvlees uit de schillen, maar laat 1 cm vruchtvlees zitten. Snijd het vruchtvlees in stukjes. Verhit de olie en fruit de uien tot ze beginnen te kleuren. Voeg de paprika, knoflook en tomaten toe en schep alles goed om. Temper het vuur, leg een deksel op de pan en laat alles 2 minuten smoren. Strooi er wat zout en peper, de oregano, de suiker en het citroensap over, schep weer goed om en laat alles afkoelen. Schep de rest van de olie door het gerecht en verdeel het over de uitgeholde aubergines. Strooi er de peterselie en eventueel de pijnboompitten over.

Desgewenst kunt aan het gerecht zeer fijngesneden gekookte ham of salami toevoegen.

Gevulde courgetterolletjes

(6 personen)

3 courgettes
zout

frituurolie
500 gr gehakte biefstuk
1 snee brood zonder korst
1 ei
zwarte peper
3/4 theelepel gemalen kaneel
2 eetlepels olijfolie

Snijd de groenten in de lengte in zeer dunne plakjes, besprenkel ze met zout en laat ze minstens 1/2 uur in een vergiet uitzweten.

Was ze in koud water en dep ze droog.

Bak ze in frituurolie tot ze zacht en lichtbruin zijn en laat ze uitlekken op keukenpapier. Vermeng het gehakt, het in water geweekt en uitgeknepen brood, het ei, peper, zout en kaneel en kneed dit goed door elkaar.

Vorm hier balletjes van ter grootte van een walnoot en frituur die lichtbruin.

Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Rol de courgetteplakjes rond de vleesballetjes en zet ze vast met tandestokers.

Doe 2 eetlepels olijfolie en ongeveer 1 1/2 dl water in een grote pan.

Voeg de groenterolletjes toe, besprenkel ze met zout en kook ze op een zeer klein pitje gaar.

Het vocht zou volledig opgeslorpt moeten zijn, maar voeg meer water toe als de pan te snel droog wordt.

Deze groenterolletjes kunt u ook in tomatensaus maken. Gebruik hiervoor 3 eetlepels tomatenpuree, verdund met wat water en gekruid met peper en zout.

Courgettes Imam Bayildi

1 kg courgettes
2 tomaten in plakjes
olijfolie
1 theelepel of meer suiker
zout

Voor de vulling:

360 gr uien
3-4 eetlepels olijfolie
2-3 uitgeperste teentjes knoflook
1 bosje fijngehakte peterselie
360 gr gepelde, van zaad ontdane en gehakte tomaten
zout

Maak de courgettes klaar om te worden gevuld (zie "gevulde cougettes uit Syrië) en vul ze met de uien/tomatenvulling.

Duw de vulling goed aan.

Leg de tomatenschijfjes op de bodem van een grote pan en leg de courgettes er naast elkaar in lagen op.

Giet er 3/4 theekop olijfolie over, vermengd met 1/2 dl water, 1 theelepel suiker en wat saus.

Doe een deksel op de pan en laat op een laag pitje 1 1/2 uur sudderen, tot de groenten gaar zijn.

Vulling:

Snijd de uien dun en laat ze glazig worden in de olijfolie.

Voeg de knoflook toe en roerbak 2 minuten op laag vuur.
Haal dit van het vuur en vermeng met de tomaten en peterselie.
Kruid naar smaak en roer goed door elkaar.

Kabab muchveri (courgetteballetjes)

(4-6 personen)

1 grote courgette van ± 500 gr
500 gr lamsgehakt
1 fijngesnipperde ui
4 eetlepels roomkaas, feta of monchou
2 licht losgeklopte eieren
1 eetlepel fijngehakte peterselie of dille
1 eetlepel olijfolie
1 eetlepel zout
versgemalen zwarte peper
85 gr bloem
60 gr bloem voor het paneren
olie voor de frituurpan

Schil de courgette, verwijder de pitjes en snijd het vruchtvlees in blokjes.
Doe ze in een kom en voeg het lamsgehakt, de ui, roomkaas, eieren, fijngehakte peterselie of dille, olijfolie, zout en peper toe.
Werk alles goed door elkaar en voeg 85 gr bloem toe.
Vorm balletjes en wentel die door de 60 gr bloem.
Verhit de frituurolie tot 190°C en bak de balletjes in 5 minuten bruin en knapperig.

Pilpo memule wusagti veria (paprika's gevuld met rijst)

6 groene paprika's
250 gr tartaar
2 eetlepels water
1 klein blikje tomatenpuree
1/4 kop gehakte peterselie
1/2 kop ongekookte rijst
1/2 theelepel zout
versgemalen zwarte peper
3 eetlepels olie
1 middelgrote ui in plakken
1/2 theelepel suiker
1 geklopt ei
1 theelepel paprikapoeder

Snijd van iedere paprika een kapje af, verwijder de vliezen en zaden, was ze en droog ze goed af.
Vermeng de tartaar met het water, 1/4 van de tomatenpuree, de peterselie, rijst, 1 theelepel zout en peper en vul de paprika's met dit mengsel.
Giet de olie in een koekenpan en zet er de paprika's dicht tegen elkaar in met de open kant naar boven.
Leg op iedere paprika een plak ui.
Verdun het restant van de tomatenpuree met water en giet het over de paprika's tot

deze bijna onder staan.
Voeg 1/2 theelepel zout en suiker toe.
Laat het gerecht een uur zachtjes koken.
Doe er zonnig water bij om het vloeistofniveau te handhaven.
Doe het ei in een middelgrote kom en roer het kookvocht er geleidelijk doorheen.
Voeg de paprikapoeder toe en doe de saus weer in de pan.
Laat nog 10 minuten zachtjes sudderen en dien daarna de paprika's met de saus op.

Ezo Gelin (linzen met rijst en pasta)

1 grote ui
2 eetlepels zonnebloemolie
500 gr ontvelde in stukken gesneden tomaten
peper, zout
125 gr groene linzen
125 gr rijst
125 gr fettuccine
2 eetlepels boter
1 eetlepel gedroogde mint

Bak de ui in een grote pan in de olie goudbruin.
Voeg de tomaten met peper en zout toe en draai het vuur uit.
Kook de linzen, rijst en fettuccine in aparte pannen met zout water.
Voeg aan de linzen pas zout toe als ze wat zacht zijn geworden.
Giet af, doe de rijst, pasta en linzen in één pan, voeg de ui en tomaat toe en laat het gerecht door en door warm worden.
Verhit de boter met de mint en schenk dit voor het opdienen over het gerecht.

Turkse hartige rijstschotel met krenten en noten

4 eetlepels krenten
2 eetlepels olijfolie
2 uien
1 teentje knoflook
2 eetlepels pijnboompitten
300 gr lams- of kippenlever
1 worteltje
75 gr doperwtjes
zout, peper
1 theelepel milde paprikapoeder
1 theelepel komijn
2 eetlepels verse dille
300 gr langkorrelige rijst
1/2 liter bouillon
gehakte walnoten
keukenpapier

Wel de krenten.
Verwarm de olie in een diepe pan en bak de gehakte uien met de kleingesneden knoflook en de pijnboompitten hierin.
Roerbak dan de kleingesneden lever, de in plakjes gesneden wortel, de erwtjes en de kruiden 5 minuten mee.

Voeg de rijst en de bouillon toe, roer dit door elkaar en breng het aan de kook.
Sluit de pan en kook tot de vloeistof is verdampt.
Neem de pan van het vuur en leg 2 velletjes keukenpapier op de rijst om het laatste vocht op te nemen.
Bestrooi de rijst daarna royaal met peper en schep het geheel goed door.
Garneer met de overige noten.
Lekker met een tomatensalade met geitenkaas en tutti frutti.

Kukie sapsi (omelet met bladgroenten)

8 eieren
1 eetlepel bloem
1 gesnipperde ui
12 gesnipperde sjalotten
1 fijngehakte krop bindsla
250 gr fijngehakte spinazieblaadjes
3 eetlepels fijngesneden bieslook
2 eetlepels fijngesneden peterselie
2 eetlepels fijngesneden verse korianderblaadjes, of 1/2 eetlepel gedroogde
1 eetlepel fijngesneden verse dillegroen of 1/2 theelepels gedroogd dillegroen
1/8 theelepel saffraan, 5 minuten geweekt in 1 theelepel heet water
1/2 theelepel zout
versgemalen zwarte peper
4 eetlepels olijfolie

Klop de eieren luchtig.
Voeg alle ingrediënten toe, behalve de olie.
Roer alles goed door elkaar.
Verhit de olie in een grote koekenpan, giet het mengsel erbij en bak het op een matig vuur tot de eieren gestold zijn. Draai de omelet om en bak nog 3 tot 5 minuten tot het geheel mooi bruin is.

dien onmiddellijk op.

Turlu

250 gr in stukken gesneden aubergines (met vel)
1 middelgrote gesnipperde ui
± 100 gr doormidden gebroken sperziebonen
250 gr courgettes in plakken
± 150 gr Bamyia (okra; te koop bij de Turkse groentewinkel en bij Surinaamse en Hindoestaanse winkels)
2 flinke tomaten in plakjes
250 gr aardappelen in blokjes
1-2 groene pepers in ringetjes (de Turkse pepers zijn het lekkerst erin, want die zijn enigszins zoetig)
zout, peper, paprikapoeder
2 eetlepels fijngehakte peterselie

Was alle groenten goed (behalve de peterselie) en doe ze in een ruime pan.
Doe er flink zout, peper en een beetje paprikapoeder over (naar smaak eventueel een heel klein beetje Kekik: een soort oregano).

Voeg een beetje water toe.

Breng het aan de kook, sluit de pan en laat het op het laagste vuur zo zachtjes mogelijk ± 40 minuten stoven. Het water zou dan moeten zijn verdampt. Nu pas mag u het een keer heel voorzichtig omscheppen.

Doe er naar smaak nog wat zout en peper bij en laat het nog heel even stoven.

Strooi er voor het opdienen de peterselie over.

Cacik I (komkommer met yoghurt)

(6 personen)

3 komkommers (geschild en in blokjes gesneden)

3/4 liter rechtsgedraaide yoghurt

6 teentjes knoflook uit de knijper

1/2 theelepel zout

vers gemalen zwarte peper

1 eetlepel gesmolten boter

1 eetlepel olie

1 eetlepel wijnazijn

2 eetlepels gehakte verse dille (of 1 eetlepels gedroogde dille)

2 eetlepels gehakte peterselie

1/2 kop gehakte walnoten

2 hardgekookte eidooiers (verkruid)

Meng alle ingrediënten in een kom en laat het gerecht 1 uur koud worden in de koelkast.

Dien het op in ruime kommen en serveer er Turks brood of grof bruin brood bij.

Cacik II

1 liter yoghurt (bij voorkeur Ciftlikyoghurt: turkse boerenyoghurt, te koop in bekertjes van 1 liter)

2-3 kleine Turkse komkommers (gewone komkommer kan ook, maar de Turkse zijn wat pittiger en minder waterig)

3-4 teentjes knoflook

gedroogde muntblaadjes

dille (vers, diepvries of gedroogd)

zout

een snufje paprikapoeder

olijfolie

Doe de yoghurt in een schaal en sla hem goed los.

Knijp de teentjes knoflook erdoor en voeg wat zout toe.

Roer het stevig.

Proef of er voldoende knoflook en zout in zit (het moet een pittige smaak hebben).

Doe er ± 2 dessertlepels muntblaadjes door.

Snijd de komkommer in zo klein mogelijke stukjes en roer die door de yoghurt.

Doe de cacik in 4 schaaltes, druppel er wat olijfolie op en strooi er dan dille en een heel klein beetje paprikapoeder over.

Lekker met in de oven knapperig gebakken Turks brood.

Feta-hapje

Snijd een blok feta in 12 wat grotere vierkantjes.

Vul 12 grote zwarte (ontpitte) olijven met een amandel.

Steek op elk stukje feta een gevulde olijf en een kerstomaatje, met steeds een blaadje basilicum ertussen.

Borek

Borek wordt gemaakt van een bepaald soort deeg. Het meest wordt Yufka gebruikt: een heel dun, maar stevig deeg.

Zelf maken is erg moeilijk en veel werk. U kunt Yufka in de meeste Turkse winkels kopen. Het is te krijgen in heel grote ronde plakken en in driehoekvorm. Dit is omdat met yufka vele soorten Borek kunnen worden gemaakt. Belangrijk is dat de Yufka echt heel dun en vers is. Hoe dikker en ouder de yufka, des te minder lekker het gerecht. Ook het bakken en frituren wordt moeilijker.

Dus geheim nr. 1 Koop goede Yufka!!!

In yufka wordt witte kaas, gehakt en ook wel groenten gedaan.

Sigara boregi (Sigaretten-borek)

Wordt gemaakt van de driehoekige Yufka, met witte kaas. Er worden kleine rolletjes van gemaakt die dan in de olie worden gefrituurd.

1 pak driehoekige Yufka

een stuk witte kaas (koop die in de Turkse winkel, het is nl. geen feta! Zeg dat u er Borek van wilt maken. Het zijn vaak de ronde, nattige, witte stukken)

dille (liefst vers of diepvries; droog kan eventueel ook)

Peterselie

1 ei

een beetje yoghurt en melk

olie (olijf- of zonnebloemolie)

Prak de witte kaas in een bord fijn.

Doe er dan flink veel dille en fijngeknipte peterselie door.

Klop het ei los met een beetje yoghurt, wat melk en een klein beetje zout.

Pak nu een driehoekje Yufka, leg de punt naar boven, leg op de onderkant (de basis van de driehoek) wat van het kaasmengsel, sla de twee onderste punten naar binnen en rol het geheel zo stevig mogelijk op.

Doe op de puntige uiteinden wat van het ei-mengsel (dit zorgt ervoor dat het goed dichtgeplakt blijft).

Maak er zoveel als u wilt.

Verwarm de olie in een koekenpan (in een frituurpan mislukt het vaak). Probeer met een stukje brood of de olie heet is: Het moet gaan bruisen, maar niet te hard!

Leg nu 5-6 rolletjes in de olie, blijf erbij staan en kijk voortdurend of de onderkant niet te donker wordt.

Draai de rolletjes om zodra de onderkant een lichtbruin kleurtje heeft.

De kunst is, dat de olie niet te heet en niet te koud is en dat u de rolletjes niet te lang laat bakken. Het duurt niet langer dan 2-3 minuten.

Haal ze uit de pan als ze genoeg zijn gekleurd, laat ze even uitlekken en serveer ze direct.

Baklava (gebak met noten en siroop)

(De Turken leerden het maken van fijn, knapperig deeg van de Arabieren; het is zo fijn en dun dat je er doorheen kunt kijken).

500 gr bladerdeeg (ongeveer 24 velletjes, of ontdooid diepvries bladerdeeg, flinterdun uitgerold en in 24 velletjes gesneden)
16 eetlepels gesmolten boter
2 1/2 kop fijngehakte amandelen of walnoten
2 kopjes suiker
1/2 kop water
1 eetlepel citroensap

Neem een ovenvaste schaal van 23 x 30 x 5 cm en smeer die in met gesmolten boter. Leg voorzichtig een dubbel gevouwen vel deeg in de schaal en smeer het in met gesmolten boter.

Ga zo door tot er 6 lagen deeg zijn.

Strooi op de laatste laag 1/3 van de noten.

Doe daarbovenop weer 6 vellen deeg, smeer ze in met boter en strooi bovenop weer 1/3 van de noten.

Herhaal dit tot alle ingrediënten gebruikt zijn en eindig met een laag deeg.

Smeer de bovenste laag in met boter en snijd het in ruiten van 5 x 5 cm.

Bak ze 30 minuten in een voorverwarmde oven op 175 graden C.

Draai dan de oven lager tot 150 graden en bak nog 30 minuten.

Doe de suiker in het water en voeg het citroensap toe.

Laat deze siroop 5 minuten koken.

Giet het vervolgens over het warme gebak en laat het afkoelen alvorens op te dienen.

Serveer er sterke Turkse koffie bij.

Turkse amandelcake

2 sinaasappels
250 gr blanke amandelen
5 eieren
250 gr suiker
1 theelepel citroenrasp (potje)
2 theelepels bakpoeder

Laat de sinaasappels onder water zachtjes 2 uur koken.

Giet ze af (vang het vocht op) en laat ze afkoelen.

Maal de amandelen fijn in een amandelmolen of op de rasp van de foodprocessor.

Pel de sinaasappels, haal de pitjes eruit en pureer het vruchtvlees.

Klop in een kom de eieren met de suiker en citroenrasp ± 15 minuten.

Klop er de sinaasappelpulp door en spatel er de gemalen amandelen en het bakpoeder door.

Schep het mengsel in een ingevette (met bakpapier beklede) springvorm van ± 22,5 cm, strijk het glad en bak het bij 180°C in 60 minuten gaar. De cake moet bij controle droog zijn.

Laat de cake in de vorm afkoelen en snijd hem in smalle puntjes.

Serveer met muntthee.

Meloen met Turks fruit

2 kleine Cavaillons
2 dl room
2 eetlepels bloedsuiker
150 gr Turks fruit (zie tip)
4 braambessen of frambozen

Halveer de meloenen in de breedte, ontpit hem, steek met een Parijs uitsteeklepel zoveel mogelijk balletjes uit het vruchtvlees en laat de meloenballetjes even uitlekken. Klop de room samen met 1 eetlepel bloedsuiker stijf.

Snijd het Turks fruit in stukjes, meng dit door de meloenballetjes en vul de meloenen hiermee op.

Versier met een toefje slagroom, plaats in het midden een braambes en bestuif met bloedsuiker.

Geef er de rest van de slagroom apart bij.

Tip: Turks fruit of lokum vindt u in Turkse en Marokkaanse speciaalzaken.

Turkse rozijentaart

(Fistikli Uzum Pastasi)
(4-6 personen)

200 gr bloem
1/2 theelepel bakpoeder
1 snufje zout
1 eetlepel citroenrasp
1 zakje vanillesuiker
75 gr suiker
1 ei
2 eetlepels yoghurt
125 gr boter
5 dl melk
100 gr amandelsnippers
500 gr rozijnen
1 pakje witte gelatine
2 kopjes geklopte slagroom
Cognac
1 pakje instant-vanillepudding
boter om in te vetten
paneermeel om mee te bestrooien

Vermeng de bloem met het bakpoeder en het zout en zeef het op een werkblad.

Strooi er de geraspte citroenschil, de vanillesuiker en de suiker over en maak er een kuiltje in en giet het ei en de yoghurt in het kuiltje.

Verdeel de boter in vlokjes over de bloem.

Kneed de ingrediënten met bloembestoven handen van buiten naar binnen tot een glad en soepel deeg.

Wikkel het deeg in een vochtige doek en laat het minstens 1 uur in de koelkast rusten.

Rol het deeg vervolgens op een met bloem bestrooid werkblad uit tot het formaat van de bakvorm die u wilt gaan gebruiken.

Vet de bakvorm in en strooi er paneermeel op.
Leg het deeg in de vorm en prik er herhaaldelijk in met een vork.
Bak het daarna in een op 180°C voorverwarmde oven 20-25 minuten.
Neem het deeg uit de oven en zet het weg.
Verhit de melk in een pan en maak volgens de aanwijzingen op het pakje een pudding.
Roer de amandelsnippers door de pudding en breng op smaak met cognac.
Neem de pudding van het vuur, laat hem afkoelen en verdeel de pudding gelijkmatig over het deeg.
Spoel de rozijnen onder koud stromend water af, laat ze goed uitlekken en verdeel ze over de taart.
Bereid de witte gelatine volgens de aanwijzingen op de verpakking, verdeel die over de rozijnen en laat het geheel daarna goed afkoelen.
Leg de rozijentaart op een schaal, garneer met de geklopte slagroom en serveer de taart.

Brood-honingkoek met Kaymak

1 witte bol (ter grote zijn van een Italiaanse Bol)
1/8 liter melk
3 3/4 dl geurige honing
het sap van 2 grote citroenen
Kaymak, gemaakt van 5 dl slagroom in plakken gesneden (zie recept)

Verwarm de oven voor op 180°C.
Halveer het brood horizontaal en verwijder de korst.
Snijd elke plak vervolgens tot een plak van 4 cm dik.
Leg de 2 plakken op een bakplaat en zet ze 15-20 minuten in de oven tot het brood goudgeel en bijna knapperig is.
Neem het brood uit de oven, besprenkel het met de melk en wikkel het ± 5 minuten in een theedoek tot de melk is opgenomen.
Zet de oven op 150°C.
Doe de honing en het citroensap in een pan en breng het aan de kook.
Pak intussen het brood uit en schik de stukken naast elkaar op een passende ondiepe ovenschaal.
Giet het honingmengsel over het brood en zet de schaal ± 30 minuten in de oven tot het brood goudgeel is en de honing is opgenomen.
Neem de schaal uit de oven en laat iets afkoelen.
Doe de nog warme koeken op borden en garneer met plakken Kaymak room.

Kaymak room (eishta)

5 dl room

Doe de room in een pan met dikke bodem en zet deze op laag vuur.
Breng de room onder voortdurend roeren aan de kook en laat hem ± 1 1/2 uur indikken.
De room is voldoende ingedikt als er grote bellen te zien zijn.
Giet de room in een ondiepe pan, dek die losjes af en laat hem 2-6 uur op een warme plaats staan tot de room helemaal stevig en dik is geworden.
Ga met een mes langs de rand van de room om hem los te maken en stort hem dan op een groot bord.
Rol de room vlak voor het opdienen tot een kegel op en snijd die in schuine plakken van

± 2 cm dik.

Als de room niet helemaal stevig wordt, kunt u hem ook opgeschept serveren.

Amandelcrème

5 dl melk

150 gr gemalen amandelen

2 eetlepels maïzena

150 gr suiker

1 zakje vanillesuiker

2 1/2 dl stijfgeslagen slagroom

2 eetlepels geroosterde amandelsnippers of gehakte pistaches

Doe de melk met de gemalen amandelen, de maïzena, de suiker en de vanillesuiker in een pan en laat dit al roerend zachtjes koken tot een gladde gebonden pap is ontstaan.

Neem de pap van het vuur en spatel er de stijfgeslagen slagroom door.

Doe het mengsel in een schaal, laat het afkoelen en dien het koud op met de geroosterde amandelsnippers of pistaches erover gestrooid.