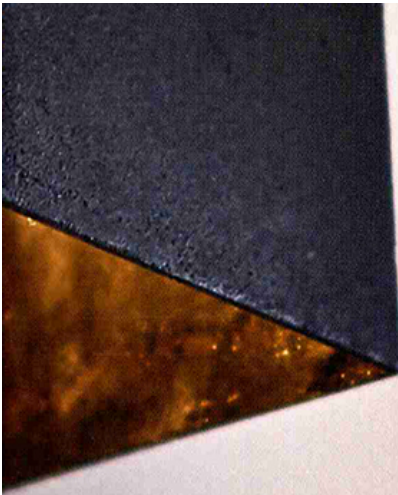




INHOUD

INLEIDING	6
-----------	---

SALADES & TUSSENDOORTJES	12
--------------------------	----

BROOD & HARTIG GEBAK	44
----------------------	----

VLEES	66
-------	----

ZEEVOEDSEL	114
------------	-----

GROENTEN & GRANEN	134
-------------------	-----

DRANKEN	162
---------	-----

DRESSINGS, DIPS & HAPJES	184
--------------------------	-----

ZOETIGHEID	202
------------	-----

REGISTER	232
----------	-----

DANKWOORD	240
-----------	-----

MET KRUIDIG GEHAKT GEVULDE BULGURKÖFTE

Dit is mijn versie van een traditioneel Cypriotisch gerecht dat ik van een van mijn moeders vriendinnen leerde. Van oudsher wordt het deeg gemaakt van bulgur en water, maar omdat het dan vrij lastig is om de juiste consistentie te verkrijgen heb ik eieren, bloem en olijfolie toegevoegd. U kunt specerijen en kruiden naar smaak aan het vlees toevoegen, maar gebruik geen nattere ingrediënten want dan loopt het vocht door het deeg en komen er scheuren in de korst.

Maak eerst het deeg. Meng in een grote, diepe schaal de bulgur met het fijne zout en voeg zo veel water toe dat de bulgur circa 1 cm onderstaat; de bulgur zal het water direct gaan absorberen maar u hoeft dan niet meer water toe te voegen. Meng alles grondig en dek de schaal af met een schone theedoek. Laat de bulgur al het water opnemen; dit duurt ongeveer 30 minuten.

Verwarm intussen voor de vulling 2 eetlepels olie in een koekenpan op matig vuur. Bak daarin de ui lichtbruin en schep hem eruit. Neem de pan van het vuur. Veeg de pan schoon met keukenpapier en zet hem op hoog vuur.

Voeg de resterende olijfolie en het gehakt toe, dat u in de pan rul bakt. Bak het gehakt tot het aan alle kanten bruin is en overtollig vocht is verdampt; dit duurt ongeveer 15 minuten. Doe de ui terug in de pan en voeg zout en peper toe.

Voeg nu de specerijen toe en bak deze nog enkele minuten mee. Voeg de azijn en suiker toe en kook ze een minuutje mee. Neem de pan van het vuur en roer de peterselie erdoor. Proef of er nog wat zout en peper nodig zijn en laat het gehakt afkoelen.

Maak het deeg af door het ei, de olijfolie en 4 eetlepels bloem aan de geweekte bulgur toe te voegen. Kneed het met de hand of een staande mixer met platte menghaak minstens 5-10 minuten door, tot u er een balletje van kunt vormen dat niet aan uw handen blijft plakken. Is het deeg wat te nat, voeg dan nog een beetje bloem toe.

Verhit de zonnebloemolie in een friteuse tot 180 °C. U kunt ook een diepe koekenpan op hoog vuur zetten en er zo veel olie in doen dat de köftes er helemaal in kunnen worden ondergedompeld.

Breek een stukje deeg af ter grootte van een golfbal en rol hier een balletje van. Druk er met licht bevochtigde handen een vinger in en vorm het balletje tot een langwerpige zakje met 8 mm dikke wanden. Maak de bovenkant iets breder zodat de vulling er makkelijk in gaat. Schep er wat vleesvulling in, waarbij u bovenaan 1,5 cm leeg laat. Sluit de bovenkant en controleer of er geen gaatjes in het deeg zitten. Ziet u scheurtjes, repareer deze dan en strijk ze met vochtige handen glad.

Leg enkele köftes tegelijk in de hete olie en frituur ze 5 minuten, of tot ze donkerbruin zijn. Herhaal dit tot al het deeg is opgebruikt. Serveer de köftes met partjes citroen om over de vulling uit te knijpen.

VOOR 16-20 STUKS

zonnebloemolie, voor het frituren

1 citroen, in partjes

VOOR HET DEEG

250 g fijne bulgur

1 tl fijn zout

ongeveer 8 dl kokend water

1 middelgroot ei

1 el extra vierge olijfolie

4-8 volle el tarwebloem

yoghurt met een beetje granaatappelmelasse erover gesprendeld, voor erbij (naar keuze)

VOOR DE VULLING

4 el olijfolie

2 uien, gesnipperd

500 g rundergehakt

1 tl komijnpoeder

1 tl korianderpoeder

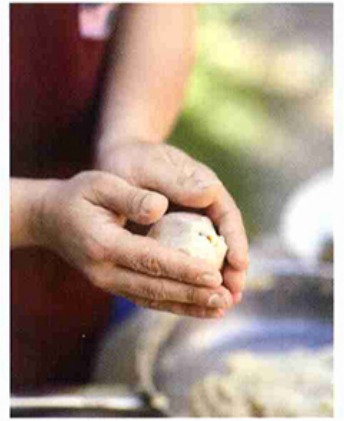
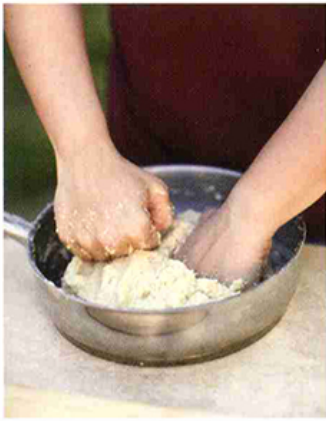
1 tl mild gerookte paprikapoeder

1 el sherryazijn

1 tl fijne kristalsuiker

klein bosje bladpeterselie, fijngehakt (er mogen een paar stelen bij)

zeezoutvlokken en versgemalen zwarte peper



ŞEFTALI

Waarschijnlijk was şeftali een van de eerste dingen die ik op het menu van Oklava wilde zetten. Dit kwam ten eerste omdat het een Cypriotische kebab is en ten tweede omdat het mijn favoriet is! Eet het met een uiensalade, lavash of Turks brood om de sappen mee op te deppen, en veel citroen. Ik heb de hoeveelheid ui en peterselie exact aangegeven omdat het voor mij heel belangrijk is om de juiste hoeveelheden te hebben, en niet elk bosje peterselie of uien is even zwaar.

Meng het gehakt met de ui, peterselie, het zout, de chilivlokken en het lamsniervet. Kneed het 5-10 minuten, tot alles goed is vermengd. Verdeel het in stukken van 85 g en vorm hier worstjes van circa 7 cm van.

Leg om de şeftali te verpakken een groot vel darmvlies op een snijplank. Leg een worstje in een hoek daarvan en snijd het darmvlies er rondom uit, waarbij u een rand van 3 cm vrijlaat en aan één kant van minstens 10 cm. Rol het darmvlies 1,5 keer rond het worstje en stop de randen daarbij in. Herhaal dit met de resterende worstjes.

Rijg de worstjes aan 2 grote spiesen, waarbij u ze er voor de stevigheid twee keer doorheen haalt. Heeft u een metalen visrooster voor de barbecue, gebruik dat dan. Rooster de şeftali op matig-hete houtskool, waarbij u ze met een beetje fijn zout bestrooit en geregeld keert.

VOOR 18 STUKS

900 g rundergehakt
450 g uien, gesnipperd
300 g bladpeterselie, fijnggehakt (er mogen een paar stelen bij)
15 g fijn zout
40 g Turkse chilivlokken (pul biber)
200 g lamsniervet, diepgevroren en fijn geraspt
2-3 kg lamsdarmvlies, 1 uur geweekt in koud water met het sap van 1 citroen



MUHAMMARA

Mijn recept wijkt iets van andere af in die zin dat ik geen geroosterde pepers gebruik maar veel peperpasta toevoeg. Ik ben dol op de veelzijdige Turkse peperpasta. Serveer muhammara als dip, op toast of op welke manier u maar wilt.

Doe alle ingrediënten behalve de olijfolie en het zout in een keukenmachine en maal ze tot een grove puree. Laat de motor draaien en voeg in een dun straaltje de olijfolie toe. Breng de massa op smaak met zout.

In een schone, goed afgesloten pot is de muhammara 1 maand houdbaar.

VOOR 1 KG

250 g walnoten, geroosterd
50 g vers broodkruim
75 g Turkse milde peperpasta (tatli biber salçası)
1½ teentje knoflook
1 el Turkse chilivlokken (pul biber)
1 tl komijnpoeder
versgeperst sap van 1 citroen
50 g granaatappelmelasse
15 g fijne kristalsuiker
3,75 dl extra vierge olijfolie
fijn zout

GEKLOPTE FETA

Dit is heerlijk als deel van een mezzeschaal of, zoals wij hem serveren, op crostini met gekristalliseerde pompoen en met wat Turkse chilivlokken (pul biber) en fijngehakt munt. Maak de crostini af met zeezoutvlokken en een scheutje olijfolie.

Pureer de kaas met de crème fraîche in een keukenmachine tot een glad mengsel. Bewaar deze luchtdicht afgesloten maximaal 1 week in de koelkast.

VOOR 500 G

400 g Turkse witte kaas of feta, verkruimeld
2 dl crème fraîche

Hiernaast: *Muhammara (linksboven) geserveerd als dip op platbrood, en Geklopte feta, met gekristalliseerde pompoen, Turkse chilivlokken (pul biber) en fijngehakte munt.*



INGEMAAKTE CITROENEN

VOOR 1,5 KG

10 citroenen, in vieren
50 g fijn zout
25 g zeezoutvlokken
2 laurierblaadjes
4 takjes tijm

Ingemaakte citroenen zijn tegenwoordig goed verkrijgbaar, maar ze zijn niet moeilijk zelf te maken. Ik raad u ten eerste aan dit recept te maken en te bewaren om uw gerechten extra smaak te geven.

Meng alle ingrediënten, waarbij u de citroenen lichtjes uitknijpt. Doe alles in een gesteriliseerde pot of afsluitbaar bakje. Sluit pot of bakje goed af en zet de citroen in de koelkast. Laat alles 4 weken intrekken, terwijl u de pot of het bakje elke dag omkeert. De ingemaakte citroenen zijn 3 maanden houdbaar.

