

BIJBELSE FEESTEN

&
RECEPTEN



INDEX ALFABETISCH

Aardappelsjalet.....	21
Amandeltaart.....	31
Appelkugel.....	31
Appelmoes-dessert speciaal.....	28
Appeltaart.....	31
Appeltaart II.....	32
Avocado.....	14
Avocado met tonijn.....	14
Avocadosalade.....	14
Berlijnse maanzaadcake.....	32
Bijbelse cake.....	33
Boterkoek.....	33
Bureka's.....	15
Challes I.....	33
Challes II en II.....	34
Champignoncocktail.....	16
Charoeth.....	27
Chocolade cake (Eenvoudige).....	36
Chocolademousse.....	28
Chocolade pesach cake.....	35
Chocoladerol (pesach).....	35
Choemoes.....	21
Citroenkip met gestoomde broccoli.....	21
Compote van meloen, peer en kruizemunt.....	28
Dadelcroquants.....	36
Dadeltaart.....	36

Duitse aardappelsalade.....	44
Fruitige kip-selderij salade.....	44
Gefillte fisch.....	16
Geglaceerde frambozentaart.....	37
Geglaceerde kalkoenborst.....	22
Gegrilde pompoen met rijst, linzen en kip.....	22
Gegrilde zalm met gember.....	23
Gemarineerde tomaten.....	19
Gemberkoek.....	38
Gepaneerde champignons.....	16
Gestoomde broccoli.....	21
Gevulde komkommer met gehakt.....	23
Gevulde paprika.....	16
Gevulde peren met bitterkoekjes en chocolade.....	28
Gezonde salade.....	19
Granen met geitekaas en kikkererwten.....	44
Hamansoren of Kiesjeliesj.....	39
Hamantasjen.....	38
Haringsalade.....	45
Hartige couscous.....	23
Holishkes.....	23
Honingcake (luxe).....	40
Honingkoek.....	38
Israëlische sla.....	19
Kaastaart (Israëlische).....	38
Kaastaart (feestelijke) met witte chocolade.....	37
Kalfsvleespasteitjes (vulling).....	17

Kaneelkoekjes.....	39
Kartoffellatkes.....	24
Kip in abrikozen-sojasaus.....	24
Kip King David.....	24
Kip op Israëlische manier.....	24
Kippesoep.....	17
Kipsla (Israëlische).....	17
Komkommersalade met dille.....	20
Krokante dadelkoek.....	39
Krokante kip uit de oven.....	25
Kwarkblintzes.....	17
Lamskoteletten.....	25
Maanzaadkoek.....	40
Maïssalade.....	45
Matsepudding.....	29
Matsetaart.....	40
Meelschwâmmchen.....	18
Mierikswortelbietensaus.....	45
Orgeadebolus.....	41
Orgeadekoek.....	41
Paprika (gevuld).....	16
Paprika gevuld met couscous.....	45
Pasta met zalm.....	46
Pecannotenschuimpjes.....	41
Perenkugel.....	42
Pilav van rijst en groenten.....	25
Pita.....	42

Sabbathcake	42
Sachertaart.....	43
Salade van gebroken tarwe.....	25
Salami quiche Florentine.....	27
Sederschotel.....	27
Sla (Israëlische)	19
Sla met sinaasappeldressing.....	20
Soefganiot.....	43
Stoofpot met linzen en rozijnen	26
Viskoekjes.....	28
Vleessalade.....	46
Vruchtendessert met melk en honing.....	29
Vulling voor kalfsvleespasteitjes.....	17
Wortelsoep met gember.....	18
Worteltaart.....	43
Yoghurt met honing, walnoot en granaatappel.....	29
Zoete appelen	30
Zoetzure vleesballetjes	28

INDEX PER FEEST

De met een * aangeduide gerechten zijn geschikt voor het feest waaronder ze zijn gerangschikt.

SJABBATH

Challes I	33
Challes II en III	34
Sabbathcake.....	42

PESACH

De maaltijd op sederavond is nog uitgebreider dan die op andere feestdagen. Koken voor Pesach is ook een grotere uitdaging dan koken voor andere feesten, omdat veel ingrediënten volgens de Pesach-voorschriften niet gebruikt mogen worden. De resultaten zijn er echter niet minder om.

Chocolademousse.....	28
Chocolade pesach cake	35
Chocoladerol.....	35
Dadelcroquants.....	36
Geglaceerde frambozentaart.....	37
Krokante dadelkoek.....	39
Matsepudding.....	29
Matsetaart.....	40
Pecannotenschuimpjes	41
Sederschotel	27
Sla met sinaasappeldressing.....	20

SJAVOEOTH

Het menu voor Sjavoeth is traditioneel melkkost – vooral op de eerste dag, wanneer elk vegetarisch of melkkostgerecht in aanmerking komt.

Honingkoek.....	38
Israëlische kaastaart.....	38
Kaastaart met witte chocolade	37

Kipsla (*).....	17
Kwarkblintzes	17
Vruchtendessert met melk en honing (*).....	29
Wortelsoep met gember.....	18
Yoghurt met honing, walnoot en granaatappel (*).....	29

ROSH HASJANA

Het menu voor Rosj Hasjanah is feestelijk en uitgebreid, zoals hoort bij een feest. Er staat geen zout op tafel en de nadruk ligt op zoete gerechten, zoals de traditionele tzimmes en honingcake.

Bijbelse cake.....	33
Geglaceerde kalkoenborst.....	22
Hartige couscous.....	23
Luxe honingcake.....	40
Lamskoteletten	25
Vruchtendessert met melk en honing (*).....	29
Wortelsoep met gember	18
Worteltaart.....	43
Yoghurt met honing, walnoot en granaatappel (*).....	29
Zoete appels.....	30
Zoetzure vleesballetjes	28

YOM KIPPUR

De maaltijd waarmee het vasten wordt afgesloten is gewoonlijk milchich (melkkost) en bestaat uit een keur aan gerechten die u als buffet kunt serveren. Verse vruchtensappen, kaas, vis, bagels, kugels en salades zijn traditioneel.

Appelmoes-dessert special.....	28
Compote van meloen, peer en kruisemunt.....	28
Gemarineerde tomaten.....	19
Gefillte fisch.....	16

Haringsalade.....	45
Komkommersalade met dille.....	20
Maïssalade.....	45
Viskoekjes.....	28
Vleessalade.....	46

SUCCOT

Het menu voor Succot symboliseert de overvloed van de oogst. Traditioneel zijn gevulde gerechten (symbool voor overdaad) en strudel.

Citroenkip met gestoomde broccoli.....	21
Eenvoudige chocoladecake.....	36
Holishkes.....	23
Orgeadebolus.....	41
Pilav van rijst en groenten.....	25
Sachertaart.....	43

CHANOEKA

Er bestaan geen speciale maaltijden voor Chanoeka, maar in olie gebakken voedsel is traditioneel. Voor Asjkenazische joden zijn dat onder meer latkes geserveerd met appelmoes of zure room, en voor Israëli's soefganiot. Het is ook traditioneel om melkkost te serveren, vooral gerechten met kaas, vanwege Judith. Judith was een charmante joodse weduwe die haar leven op het spel zette om haar stad te beschermen tegen Holofernes. Holofernes was een generaal die de stad wilde vernietigen. Toen ze samen aten gaf ze hem kaas, waardoor hij dorstig werd en naar de wijn greep. Hij viel in slaap. Toen hij lag te slapen onthoofdde Judith hem. Zijn soldaten sloegen op de vlucht. Zo redde Judith de stad. Het verhaal van Judith is aan Chanoeka verbonden.

Gegrilde zalm met gember.....	23
Kartoffellatkes.....	24
Soefganiot.....	43
Sla (Israëlische).....	20

PURIM

De Se'oadah Purim is het feestmaal voor Purim. Het wordt gewoonlijk aan het eind van de middag gegeten. Maanzaad heet Mohn in het Duits en dat woord klinkt zo ongeveer als 'Haman'.

Berlijnse maanzaadcake.....	32
Maanzaadkoek	40
Hamansoren.....	39
Hamantasjen.....	38

INDEX PER CATEGORIE

VOORGERECHTEN

Avocado.....	14
Avocado met tonijn.....	14
Avocadosalade.....	14
Bureka's.....	15
Champignoncocktail.....	16
Gefillte fisch.....	16
Gepaneerde champignons.....	16
Gevulde paprika.....	16
Israëlische kipsla.....	17
Vulling voor kalfsvleespasteitjes.....	17
Kippesoep.....	17
Kwarkblintzes.....	17
Meelschwâmchen.....	18
Wortelsoep met gember.....	18

SALADES

Fruitige kip-selderij salade.....	43
Gemarineerde tomaten.....	19
Gezonde salade.....	19
Israëlische kipsla.....	17
Komkommersalade met dille.....	20
Sla (Israëlische).....	19
Sla met sinaasappeldressing.....	20

HOOFDGERECHTEN

Aardappelsjalet.....	21
Choemoes.....	21
Citroenkip met gestoomde broccoli.....	21
Geglaceerde kalkoenborst.....	22
Gegrilde pompoen met rijst, linzen en kip.....	22
Gegrilde zalm met gember.....	23
Gevulde komkommer met gehakt.....	23
Hartige couscous.....	23
Holishkes.....	23
Kartoffellatkes.....	24
Kip in abrikozen-sojasaus.....	24
Kip King David.....	24
Kip op Israëliische manier.....	24
Krokante kip uit de oven.....	25
Lamskoteletten.....	25
Pilav van rijst en groenten.....	25
Salade van gebroken tarwe.....	25
Salami quiche Florentine.....	27
Stoofpot met linzen en rozijnen.....	27
Viskoekjes.....	28
Zoetzure vleesballetjes.....	28

DESSERTS

Appelkugel.....	31
Appelmoes-dessert speciaal.....	28
Chocolademousse.....	28
Compote van meloen, peer en kruizemunt.....	28

Gevulde peren met bitterkoekjes en chocolade	28
Vruchtendessert met melk en honing.....	29
Yoghurt met honing, walnoot en granaatappel.....	29
Zoete appels.....	30
<u>GEBAK</u>	
Amandeltaart.....	31
Appelkugel.....	31
Appeltaart.....	31
Appeltaart II.....	32
Berlijnse maanzaadcake.....	32
Bijbelse cake.....	33
Boterkoek.....	33
Challes I.....	33
Challes II en III.....	34
Chocolade cake(eenvoudige).....	36
Chocolade pesach cake.....	35
Chocoladerol (pesach).....	35
Dadelcroquants.....	36
Dadeltaart.....	36
Geglaceerde frambozentaart.....	37
Gemberkoek.....	38
Hamansoren of Kiesjeliesj.....	39
Hamantasjen.....	38
Honingcake (luxe).....	40
Honingkoek.....	38
Kaastaart (Israëlische).....	38
Kaastaart (feestelijke) met witte chocolade.....	37

Kaneelkoekjes.....	39
Krokante dadelkoek.....	39
Maanzaadkoek.....	40
Matsetaart.....	40
Orgeadebolus.....	41
Orgeadekoek.....	41
Pecannotenschuimpjes.....	41
Perenkugel.....	42
Pita.....	42
Sabbathcake.....	42
Sachertaart.....	43
Soefganiot.....	43
Worteltaart.....	43

KOUD BUFFET

Avocado.....	14
Avocado met tonijn.....	14
Avocadosalade.....	14
Duitse aardappelsalade.....	44
Fruitige kip-selderijsalade.....	44
Granen met geitekaas en kikkererwten.....	44
Haringsalade.....	45
Maïssalade.....	45
Mierikswortelbietensaus.....	45
Paprika gevuld met couscous.....	45
Pasta met zalm.....	46
Vleessalade.....	46

ISRAËLISCHE RECEPTEN

Tenzij anders aangegeven zijn de recepten voor 6 personen.

Waar mogelijk wordt aangegeven bij welk feest een gerecht wordt gegeten.

VOORGERECHTEN

AVOCADO (1 pers)

1 avocado 1 kleine ui 1 hardgekookt ei peper, zout 2 theel citroen 1 eetl mayonaise
een paar druppels maggi of tobasco (eventueel)

Haal het vruchtvlees voorzichtig uit de in twee gesneden avocado. Prak dit fijn en meng er het geprakte ei en de gesnipperde ui en de rest van de ingrediënten onder. Vul de avocadoschillen met dit mengsel. Laat enkele uren in de koelkast staan. Je kan dit mengsel gebruiken als broodbeleg of als dipsaus.

AVOCADO MET TONIJN

Per persoon 1 avocado: voor 3 avocado's: 2 blikjes tonijn 1 à 2 eetlepels mayonaise 1 klein uitje 3 theelepels citroensap, cognac of sherry zout en peper

Was de avocado's, snijd ze in tweeën en haal de pit eruit. Maak de tonijn fijn en doe het zeer klein gesneden uitje, de mayonaise en het citroensap, cognac of sherry erbij. Strooi een heel klein beetje zout en peper in de avocado's, vul ze met de aangemaakte vis en leg er wat nopjes mayonaise op.

AVOCADOSALADE

3 avocado's 5 eieren hardgekookt 2 tomaten 2 uien 375 gr franse selderij 1 eetl mosterd 2 eetl citroensap ½ theel zout ¼ theel vers gemalen peper mayonaise olie kappertjes slablaadjes waterkers

Eieren pellen, in stukjes snijden. Tomaten ontvellen, eveneens in stukjes snijden. Uien en selderij heel fijn snijden. De avocado's door midden snijden, van pit ontdoen, in citroensap dompelen om verkleuren te voorkomen. Olie en citroensap afmaken in verhouding van 2 op 1. Citroensap vermengen met de mosterd, dan de olie er doorroeren tot een dikke saus, vervolgens de andere kruiden toevoegen, ook het zout en de peper. Wanneer een vrij dikke saus verkregen is, voorzichtig eieren, uien, selderij en tomaten erdoor roeren. Leg elke halve avocado op een slablad, giet de saus erover tot ze geheel bedekt zijn. Tot slot de mayonaise er over en wat kappertjes. Versier de avocado's met waterkers, serveer goed koud met toast en boter.

BUREKA'S (typische Israëlische snack)

20 vellen bladerdeeg

vulling met aardappelen en champignons

4 kleine kruimige aardappelen, geschild en gekookt 2 uien gehakt 200 gr champignons of gemengde paddestoelen, in stukjes gesneden olijfolie 1 teen knoflook gehakt 1 theel provencaalse kruiden 1 theel oregano 1 ei 2 eetl slagroom zout en peper

Pureer de gekookte aardappelen. Verwarm de olie in een koekenpan op matig vuur. Fruit de uien en de knoflook ongeveer 2 minuten. Voeg de champignons toe en bak ze op middelhoog vuur tot ze zacht zijn. Voeg dan een flinke hoeveelheid zout en peper toe en de provencaalse kruiden en oregano. Laat het iets afkoelen. Meng dan de aardappelpuree met de champignons en het ei en de slagroom. Voeg zout en peper naar smaak toe.

Vulling met vlees

1 grote ui gehakt 2 eetl pijnboompitten 1 tomaat 1 theel kaneel 1 eetl honing zout en peper 250 g rundergehakt

Verwarm de olijfolie en bak de ui 2 minuten. Voeg dan het gehakt toe en bak het rul, ongeveer 5 minuten. Voeg de tomaat, pijnboompitten, honing en kaneel toe en laat nog even doorbakken met 4 eetl water, zodat het vlees niet te droog wordt.

Vulling met kaas

1 bakje roomkaas met of zonder kruiden (ongeveer 125 gram) 4 eetl peterselie 100 gr geraspte kaas 2 eetl slagroom zout en peper

Meng alle ingrediënten in een kom.

Maak de bureka's: Leg wat vulling op een kant van het bladerdeegplakje en doe dan de andere helft van het plakje diagonaal over de vulling heen. Druk het dicht aan de randen, u heeft dan een driehoek. Leg de bureka's op een ingevette bakplaat of op bakpapier. Klop een ei los en bestrijk alle bureka's ermee. U kunt ter versiering nog wat sesamzaadjes over de bureka's strooien. Bak ze lichtbruin in de oven op 200 graden, ongeveer een kwartier tot twintig minuten.

CHAMPIGNONCOCKTAIL

300 gr champignons ½ blikje mandarijntjes 6 dl water 6 eetl mayonaise 8 eetl dunne room
1 eetl tomatenketchup worcestershiresaus zout,peper wat losgeklopt eiwit zoete
paprikapoeder maggi-aroma

Was de champignons, snij ze in de lengte in plakjes, breng ze aan de kook in het water met een scheutje maggi-aroma. Laat 10 min doorkoken. Giet ze af en laat ze afkoelen. Meng mayonaise, dunne room, ketchup, worcestershiresaus, zout en peper tot een saus en klop dit goed door. Vermeng met de champignons en de uitgelekte mandarijntjes, laat koud worden in koelkast. Doop de randen van glazen coupes in losgeklopt eiwit, haal daarna de randen door zoete paprikapoeder. Leg een blaadje sla op de bodem van het glas, vul het verder met de champignoncocktail. Hang een partje citroen aan de rand, garneer met een roosje van madarijnpartjes.

GEFILLTE FISCH

1 kg gefileerde vis, liefst zoetwatervis, maar ook kabeljauw en schelvis lenen zich uitstekend voor dit recept.

1 grote ui 1 teentje knoflook peterselie 1 ei 2 eetl olie een handvol worteltjes peper, zout suiker naar smaak

Alle vaste ingrediënten gaan door de molen of in de mixer. Slaolie, zout, peper en suiker toevoegen. Mengsel aanmaken met paneermeel zodat men er balletjes van kan vormen. Van de bouillon-ingrediënten een pittige geurige bouillon trekken. Hierin de visballen 15 à 20 min laten trekken (niet koken!). Leg de visballen in een schaal, overgiet ze met de gezeefde bouillon. Bij gefillte fisch wordt vaak gegeten: Mierik: leg de mierikwortel 1 nacht in water. Volgende dag raspen, naar smaak azijn toevoegen.

GEPANEERDE CHAMPIGNONS

250 gr champignons peper, zout, paneermeel 1 eigeel frituurvet bloem

De champignons enige malen goed wassen, laten uitlekken. Wat bloem vermengen met peper en zout en de champignons erin omschudden. Het eigeel loskloppen met zeer weinig water, de champignons erdoor halen, daarna door het paneermeel wentelen. Deze gepaneerde champignons in frituurvet of olie goudgeel bakken.

GEVULDE PAPRIKA

3 grote uien 2 kopjes rijst 8 grote rode of groene paprika's 250 gr gehakt 250 gr tomaten, geschild peper en zout naar smaak

Fruit de uien, voeg hier het gehakt bij, dat eerst met een vork los gemaakt is. Is het gehakt iets aangebraden dan de in stukjes gesneden tomaten toevoegen en de droog gekookte rijst. Paprika's uithollen en vullen met bovenstaand mengsel. De gevulde paprika's in een

vuurvaste schotel schikken, een bodempje water toevoegen, eventueel kleine stukjes margarine erop leggen. Zachtjes gaar stoven in de oven.

ISRAELISCHE KIPSLA

4 kipfilets 1 groot blik gemengd fruit 4 bananen 1 bakje champignons

Braad de kipfilets en snijd ze in reepjes, laat afkoelen. De champignons in plakjes snijden en even licht bakken. Meng kip, champignons, fruit en in plakjes gesneden banaan. Eventueel mayonaise doorroeren

KALFSVLEESPASTEITJES (VULLING) (5 pers)

45 gr margarine 45 gr bloem 3 dl kalfsbouillon 200 gr kalfspoulet 1 klein blikje champignons peterselie peper, zout nootmuskaat aroma eventueel gemalen kruidnagelen en uienzout

Smelt de margarine, meng er de droge bloem in kleine beetjes doorheen, daarna onder goed roeren geleidelijk de kalfsbouillon toevoegen, zodat men een gladde roux krijgt. Deze op smaak brengen met peper en zout, nootmuskaat, peterselie en aroma, eventueel gemalen kruidnagelen en uienzout. Het gaargekookte en klein gesneden kalfsvlees samen met de kleingesneden champignons door de ragout mengen. De pasteibakjes, kant en klaar te koop, voor het opdienen even in een hete oven krokant maken.

KIPPESOEP

1 grote soepkip of 600gr poulet 150 gr gehaktballetjes 125 gr fijne vermicelli beetje foelie zout naar smaak 2 à 3 liter water 2 kippebouillonblokjes

De kip of het poulet met zout en foelie aan de kook brengen en ruim 2 uur zachtjes laten trekken. Even laten afkoelen en het vet van de bouillon afscheppen. Een deel van de kip kleinsnijden en met de vermicelli balletjes en bouillonblokjes nog een half uur zachtjes laten koken. De rest van de kip of het poulet kan bv gebruikt worden voor een kip salade of voor ragout

KWARKBLINTZES (geschikt voor Sjavoeoth)

2 eieren 2 eetl plantaardige olie 2.4 dl melk of water 100 g gezeefde bloem 0.5 theel zout margarine of boter om in te bakken

Meng in blender of keukenmachine de eieren, olie, melk of water, bloem en zout. Zet het beslag 30 minuten in de koelkast. Smelt in een koekenpan met een doorsnede van 18 cm 1 theel boter. Schep zoveel beslag in de pan dat de hele bodem met een dun laagje bedekt is. Bak de pannenkoek op een matig vuur tot de onderkant bruin is. Laat hem op een stuk vetvrij papier glijden. Doe indien nodig nog wat boter in de pan en bak de volgende pannenkoek. Leg velletjes vetvrij papier tussen de gebakken blintzes.

Kwarkvulling:

450 g cottage cheese of kwark 125 g zachtgeroerde roomkaas 2 eidooiers losgeklopt 3 tot 4 eetl suiker ¼ theel vanille-extract 0.5 theel geraspte citroenschil (desgewenst)

Roer alle ingrediënten door elkaar tot een gladde massa.

Voor het vullen van de blintzes: Schep 1 opgehoopte eetlepel van de vulling midden op de gebruide kant van de blintzes. Vouw twee zijkanten naar binnen, over de vulling, en dan de onder- en bovenkant over elkaar heen, zodat u een enveloppe krijgt. Bak de blintzes in een grote, beboterde koekenpan op een matig vuur aan beide kanten bruin. Geef er zure room of jam bij.

MEELSCHWÄMMCHEN

100 gr zelfrijzend bakmeel 1 eetl of 15 gr margarine 1 ei peper,zout, eventueel nootmuskaat bouillon

Doe in een diep bord de margarine, het ei, wat zout, peper en eventueel nootmuskaat. Voeg hierbij, al roerende, het zelfrijzend bakmeel tot men een taaie massa heeft. Hieruit tussen twee lepeltjes balletjes steken en die in de kokende bouillon laten vallen; De balletjes zijn gaar als ze boven komen drijven. Speciaal geschikt voor kippensoep.

WORTELSOEP MET GEMBER (kan voor Rosh Hasjana)

2 eetl boter 300 gr ui in blokjes gesneden 10 tot 12 wortelen, geschild en in plakjes gesneden (ongeveer 600 gr) 1,5 theel gemberpoeder of verse geraspt
1 l groentebouillon 0,6 dl sinaasappelsap 6 dl melk, waarvan desgewenst een deel koffieroom zout naar smaak paprikapoeder naar smaak zure room verse peterselie gehakt

Laat de boter of margarine smelten in een pan en bak de uien in ongeveer 10 minuten glazig. Voeg de wortelen, gember en groentebouillon toe. Leg het deksel op de pan en laat de wortelen in 25 tot 30 minuten gaar sudderen. Laat de soep afkoelen. Pureer de soep in een blender of keukenmachine. Giet de soep terug in de pan en voeg het sinaasappelsap en de melk en desgewenst de koffieroom toe. Breng de soep op smaak met zout en paprikapoeder. Warm de soep voor het serveren op, maar laat hem niet meer aan de kook komen. Dien de soep op met wat zure room en sprenkel er wat peterselie over.

SALADES

GEMARINEERDE TOMATEN

6 middelgrote tomaten of 1 kg kerstomaatjes Italiaanse kruiden of gemengde kruiden als oregano, basilicum, marjolein, tijm en kervel 1 theel gekruide zoutvervanger wat gedroogde gehakte ui (desgewenst)
marinade: 3 eetlepels rode wijnazijn of balsamico 9 eetlepels olijfolie snufje peper zout naar smaak

Snijd grote tomaten in plakken, halveer kerstomaatjes. Strooi de Italiaanse of verse kruiden en de zoutvervanger erover. Leg de tomaten op een schaal. Strooi er de gehakte ui over. Klop azijn, olie en peper goed door elkaar en sprenkel het mengsel over de tomaten. Dek de schaal af en zet hem in de koelkast. Strooi vlak voor het opdienen nog wat zout over de tomaten.

Variatie: gebruik als variatie verse koriander in plaats van Italiaanse of verse kruiden. U kunt de marinade ook maken van gelijke delen olijfolie en citroensap

GEZONDE SALADE (8 tot 10 pers)

750 gr spitskool 250 gr rode kool (desgewenst) 3 wortelen 1 gele of rode paprika 1 groene paprika 1 grote witte ui 1 kleine rode ui 2 komkommers

Schaaf de kool. Snijd de wortelen, paprika, ui en komkommer in dunne plakjes, de paprika eventueel in stukjes. Meng alles in een kom goed door elkaar.

Marinade:

1.2 dl cider of witte-wijnazijn 1.6 dl plantaardige olie 1 eetlepel vers citroensap 2 eetlepels water 75 gr suiker 1 eetlepel verse peterselie, fijngehakt 0.5 theelepel dillezaadjes of 1 eetlepel verse dille 2 theelepels zout peper naar smaak

Meng alle ingrediënten en giet de marinade over de groenten. Laat 4 tot 6 uur marineren.

ISRAELISCHE SLA (8 pers)

2 komkommers in blokjes gesneden 4 tomaten in blokjes gesneden 6 lente-uitjes gehakt 2 groene paprika's in blokjes gesneden zout naar smaak zwarte peper uit de molen sap van 2 citroenen 0.8 dl olijfolie

Meng de groenten in een kom. Breng de salade op smaak met peper en zout en voeg het citroensap en de olijfolie toe. Meng de salade voorzichtig.

KOMKOMMERSALADE MET DILLE

3 middelgrote komkommers, ongeschild, in de lengte ingekrast met een vork, in dunne plakjes gesneden 1 zoete ui, in dunne plakjes 5 eetl in dunne plakjes gesneden daikon (of andere witte radijs)

marinade: 1.2 dl water 1.2 dl rijstazijn of witte-wijnazijn 3 eetl suiker 1 theel zout snufje peper verse dille of dillezaad naar smaak

Leg de plakjes komkommer, ui en radijs in een kom. Roer water, azijn, suiker, zout en peper door elkaar. Giet het mengsel over de salade en voeg de dille toe. Dek de schaal af en zet hem enkele uren in de koelkast. Giet de marinade af en dien de salade op.

SLA MET SINAASAPPELDRESSING

Sla rode ui sinaasappelen amandelschilfers arachideolie sinaasappelsap zout en peper snufje kaneel

Maak een schotel van slabladeren. Strooi er in ringen gesneden rode ui over en versier met partjes of schijfjes sinaasappel. Strooi er ten slotte amandelschilfers over. Maak een dressing van een zelfde hoeveelheid olie en sinaasappelsap. Kruid met zout, peper en kaneel. Giet de dressing over de sla.

HOOFDGERECHTEN

AARDAPPELSJALET

1 kg aardappels 1 à 2 eieren 200gr gesmolten boter of margarine uitje peper en zout

aardappels schillen en raspen, de gesnipperde uit, zout en peper toevoegen. De gesmolten boter of margarine heel heet laten worden, bv in de braadslede. Het aardappelmengsel in het hete vet gieten. Bakken in een matig warme oven tot er een bruin korstje op gevormd is. Baktijd ongeveer 2 uur.

CHOEMOES

500 gram kikkererwten (als je ze gedroogd haalt moet je ze eerst 12 uur laten weken in voldoende water met zout, daarna 1,5 tot 2 uur laten koken), 2 teentjes knoflook, 1 eetlepel sesampasta, 1 theelepel komijnpoeder. 1/2 geperste citroen, 3 eetlepels griekse yoghurt, peper, zout, hysop en olijfolie.

Laat de kikkererwten uitlekken op een zeef en vang het vocht op om te bewaren. Maal de kikkererwten zo fijn mogelijk in de keukenmachine (of met een vleesmolen). Voeg wat kookvocht toe tot er een smeuge pasta ontstaat. Rasp de knoflook en voeg toe. Roer de sesampasta, het citroensap en de yoghurt erdoor. Breng op smaak met een beetje zout en peper. Nu is de choemoes klaar. Garneer met hysop en olijfolie (eventueel ook nog hele kikkererwten/ geroosterde pompoen- of pijnboompitten). Serveer met brood of pita.

CITROENKIP MET GESTOOMDE BROCCOLI

Citroenkip: 1 ei losgeklopt 1dl citroenlimonadesiroop 2 eetl sojasaus 25 gr paneermeel 3 eetl sesamzaadjes 1 theel tijm 1 theel geraspte citroenschil 1 theel zout ¾ theel geraspte gemberwortel (of poeder) 8 gehalveerde kipfilets zonder vel 3 eetl plantaardige olie 1 eetl margarine

Verwarm de oven voor op 180 grd C. Roer ei, limonadesiroop en sojasaus in een kom door elkaar. Meng in een andere kom paneermeel, sesamzaadjes, tijm, citroenschil, zout en gember. Haal de stukken kip door het limonademengsel en rol ze vervolgens door het paneermeelmengsel. Verhit de olie en de margarine in een grote koekepan. Bak de stukken kip in 3 tot 5 minuten aan beide kanten lichtbruin. Leg ze in een braadslee.

Citroensaus: 2 eetl maïzena 2,4 dl water 1 dl citroenlimonadesiroop 0.2 dl citroensap 4 theel sojasaus 2 eetl suiker (schijfjes citroen ter garnering)

Ik heb de citroenlimonade en het sap gehalveerd.

Maak de maïzena aan met water. Voeg de siroop, het citroensap, de sojasaus en de suiker toe en breng dit alles aan de kook. Blijf roeren tot de saus bindt. Giet de saus over de kipfilets. Zet de kipfilets in de oven en bak ze 15 tot 20 minuten. Garneer ze met plakjes citroen.

Broccoli: 1 kg broccoli 2 eetl olijfolie 2 theel fijngehakte knoflook sap van 1 citroen ½ theel zout 1 eetl sesamzaad, geroosterd

Snijd de broccoli in roosjes en stoom die 3-5 minuten. Giet de olie in een koekepan of wok en fruit de knoflook. Doe er de broccoli en de rest van de ingrediënten bij. Meng door elkaar en bak alles 2 tot 3 minuten.

GEGLACEERDE KALKOENBORST

2-2.5 kg kalkoenborst halve citroen gekruid zout 1 eetl margarine 0.5 dl droge witte wijn (desgewenst)

glazuur: 0.8 dl pure vruchtenjam (abrikozen of perzik) 1 eetl citroensap, droge witte wijn of sherry 1.5 eetl sojasaus 1 teen knoflook, fijngehakt 0.5 theel fijngehakte gemberwortel 1 theel bieslook

Verwarm de oven voor op 160 gr C. Spoel de kalkoenborst af onder koud water en dep het vlees droog. Wrijf het in met een halve citroen en strooi er wat gekruid zout over. Kwast het vlees in met margarine. Leg het vlees met het vel naar boven in de braadslee en steek er een vleesthermometer midden in. Voeg desgewenst de wijn toe. Bedruip de kalkoenborst zo nu en dan en braad hem 1.5 tot 2 uur. De vleesthermometer moet ten slotte 80 gr C aangeven en het sap dat uit het vlees loopt moet helder zijn. Braad de kalkoenborst niet te gaar. Reken circa 25 minuten per 500 gr.

Roer vruchtenjam, citroensap, sojasaus, knoflook, gember en bieslook door elkaar. Kwast het vlees hiermee in. Een half uur voor het einde van de braadtijd. Laat het vlees 15 minuten rusten alvorens het te serveren. Snijd het overdwars in plakken en geef er de ontvette braadjus bij.

Variatie: snij de kalkoenborst eerst in filets, braad ze in een pan of in de oven en glaceer ze. Op deze manier krijgt iedereen meer glazuur dan bij het originele recept.

GEGRILDE POMPOEN MET RIJST, LINZEN EN KIP

1 kg grofgehakte pompoen 4 zoete aardappelen 4 wortels 60 ml olijfolie 250 gr rijst 50 gr linzen 1 teentje geplette knoflook 1 eetl verse rozemarijn 1 l hete groentebouillon 150 gr jonge spinazie 2 kipfilets (mag meer)

Kook de zoete aardappelen en wortels samen tot ze gaar zijn. Doe de pompoen met de helft van de olie in een ovenschaal. Bak zo'n 40 minuten onafgedekt in de oven bij 200-210 °C of tot de pompoen zacht is. (kan ook gewoon in een pan) Verhit intussen de rest van de olie in een grote steelpan. Voeg de rijst en de linzen toe en roer alles door de olie. Voeg de knoflook en rozemarijn toe. Blijf roeren tot het aroma vrijkomt. Roer er 1 kopje bouillon door. Laat al roerend koken op een laag vuur tot het vocht geabsorbeerd is. Blijf al roerend bouillon toevoegen, in porties van 1 kopje. Het duurt in totaal zo'n 35 minuten voordat de rijst en de linzen gaar zijn. Neem de pan van het vuur. Roer de pompoen, wortels en zoete aardappels door de rijst en de linzen, samen met de spinazie. Voeg ook de kip toe. Voeg peper en zout toe naar eigen smaak.

GEGRILDE ZALM MET GEMBER

1.5 kg zalmfilet

marinade:

5 eetl gehakte lente-ui 3 eetl gember 1 eetl olie 0.6 dl sojasaus 1 theel mirin (Aziatische rijstwijn) of sherry of witte wijn 1 theel sesamololie 1 eetl suiker snuifje witte peper

Fruit de lente-uitjes en gember in 2 tot 3 minuten in de hete olie goudbruin. Meng er de overige ingrediënten door. Leg de vis ten minste 1 uur tot maximaal 24 uur in deze marinade. Gril de zalmfilets aan één kant bruin en iets gekarameliseerd. Leg de gegrilde filets op een schaal.

GEVULDE KOMKOMMER MET GEHAKT

2 komkommers 500 gr rundergehakt 1 paprika 1 ui of uipoeder peper en zout veel kerriepoeder

De komkommers in de lengte doorsnijden en uithollen. Het gehakt aanmaken met de paprika, ui en peper. Zout en kerrie naar smaak toevoegen. Vul de komkommers met het gehaktmengsel. Doe een bodempje water in een vuurvaste schaal en leg de komkommers hierin. Laat het geheel in een matig warme oven gaar worden in $\frac{3}{4}$ uur en serveer met droge rijst en sla.

HARTIGE COUSCOUS

2 eetl olijfolie 6 lenteuitjes 2 grote tenen knoflook fijngehakt 6 dl kokende kippenbouillon zwarte peper gemalen $\frac{1}{2}$ theelepel zout 1 $\frac{1}{4}$ theelepel komijn 1 $\frac{1}{4}$ theelepel kaneel 1 theelepel korianderzaad gemalen 250 gr couscous 2 eetl citroensap 4 eetl verse peterselie 1 theelepel marjolein 50 gr geschaafde amandelen

Verhit de olie op een matige vlam. Fruit de lente-uitjes en de knoflook in 2 minuten glazig maar niet bruin. Voeg bouillon, peper, zout, komijn, kaneel en koriander toe en breng aan de kook. Neem de pan van het vuur en doe er de couscous, citroensap, peterselie, marjolein en noten in. Breng op smaak met zout en peper. Leg het deksel op de pan en laat de couscous 5 minuten staan. Maak de couscous rul met een vork. Warm de couscous nog even door voor het opdienen

HOLISHKES

1 pond gehakt 6 eetl rijst 1 ei 2 uien peper, zout 12 witte koolbladeren tomatensaus

Meng het gehakt met de rijst, het ei en de uien. Kruid met peper en zout. Haal van de witte kool 12 bladeren voorzichtig af en dompel ze in heet water zodat ze soepel worden. Leg op elk blad een hoopje gehakt en rol de bladeren op. Leg de rolletjes in een vuurvaste schotel en overgiet met een tomatensaus tot de rolletjes onder staan. Laat drie kwartier garen op 175 °C.

KARTOFFELLATKES (CHANOEKA)

1 ui 6 aardappelen 2 eieren 60 gr bloem peper, zout olie

Rasp de aardappelen en giet het vrijgekomen vocht af. Meng onder de pulp de gesnipperde ui, de eieren en de bloem. Kruid met peper en zout. Verhit olie in een pan en bak hierin, met behulp van twee soeplepels, hoopjes van het aardappelmengsel zodat platte koekjes worden verkregen. Bak de latkes langs beide zijden lichtbruin.

KIP IN ABRIKOZEN-SOJASAUUS (8 – 10 personen)

2 kippen in stukken gesneden 180 gr abrikozenjam 3 eetl sojasaus 4 eetl vloeibare honing 3 teentjes knoflook geperst 200 gr gedroogde abrikozen zout en peper

Kruid de kip met zout en peper en plaats ze in een ovenschotel. Meng de jam, sojasaus, honing en look en smeer dit mengsel over de kip. Bak een uur op 180 ° tot de kip gaar is en verdeel de abrikozen over de schotel en bak ze even mee. Begiet regelmatig met de braadjus. Dit gerecht kan ingevroren en/of in de saus opgewarmd worden.

KIP KING DAVID

1 haantje 1 kop cognac 2 koppen witte wijn 2 koppen tomatensap 1 gesnipperd uitje zout, peper, paprikapoeder, bloem, margarine banaan ananas mandarijntjes walnoten

Het haantje in ong 8 stukken verdelen, deze wassen en goed afdrogen. Dan worden de stukken gewenteld in een mengsel van zout, peper en paprikapoeder, vervolgens in de bloem. Smelt een stukje margarine in de pan, bak de stukken bruin, de margarine zonodig vernieuwen (indien te donker geworden) Voeg bij de laatste margarine: het gesnipperde uitje, de cognac, de wijn en het tomatensap en laat de kip een half uur in deze saus stoven. Serveren met de gezeefde saus bij droge rijst. Garneren met gepaneerde, gebakken banaan, ananas, mandarijntjes en walnoten.

KIP OP ISRAELISCHE MANIER

Kipfilets 2 grote tomaten 1 uitje 1 aubergine 1 eetl tomatenpuree een half pakje champignonsaus of –soep 1 theel zout 1 à 2 mespunten gemalen peper 1 theel oregano 200 gr bladerdeeg olie of plantenboter 1 eiwit

De kippestukken even om en om braden in de plantenboter of de olie. Een ragoutje maken van de in olie gebraden kleingesneden ui, de ontvelde en kleingesneden aubergine, de ontvelde en kleingesneden tomaat, de tomatenpuree, zout, peper, oregano en een half pakje champignonsaus of –soep. Goed door laten sudderen maar niet te papierig laten worden. Af en toe met een houten lepel voorzichtig roeren. Het bladerdeeg dun uitrollen. Daarop de dikke saus leggen. Hierop een kippestuk en het bladerdeeg oprollen en dichtplakken met eiwit. Met plantenboter bestrijken en in een ovenschotel schuiven. In de oven zachtjes gaarbakken, ongeveer 45 minuten.

KROKANTE KIP UIT DE OVEN

1 ei 1 soepl mayonaise 1 kip in 4 gesneden ¼ glas cornflakeskrumels ½ glas bloem 3 soepl maïzena ½ koffiel zwarte peper 1 koffiel gehakte peterselie 1 koffiel paprikapoeder 1 koffiel zout 1 koffiel suiker 1 koffiel knoflookpoeder 2 soepl olie

Verwarm de oven voor op 180°C. Meng het ei met de mayonais. Meng de overige ingrediënten. Bestrijk een ovenschotel met olie en beleg met bakpapier. Doop elk stukje kip eerst in het eimengsel en dan in het cornflakesmengsel. Leg op de bakplaat. Bestrijk de kip met olie en bak 75 min in de oven of tot ze goudbruin zijn.

LAMSKOTELETTEN(ROSH HASJANA)

8 lamskoteletten 75 gr olie 2 uien 2 goudrenetten 1 kop bouillon 1 lepel citroensap 1 handvol blanke rozijnen zout, peper, kerrie, bloem

Maak de koteletten goed droog en wrijf ze in met peper en zout. Haal ze door de bloem – klop het teveel eraf. Laat in een koekepan de olie langzaam heet worden, bak daarin de koteletten in een half uur licht bruin. Intussen in een braadpan de in dunne ringen gesneden uien in een beetje olie glazig laten worden. Voeg er wat kerriepoeder bij, dan de in stukjes gesneden appelen, de rozijnen, de bouillon, het citroensap en eventueel nog wat zout. De bruine gebakken koteletten doet u nu in de kerriemassa en laat alles een half uurtje sudderen op een klein vuur, af en toe roerend. Serveer er rijst, spaghetti of frites bij.

PILAV VAN RIJST EN GROENTEN

2 eetl olijfolie 1 middelgrote ui fijngehakt 200 g verse paddestoelen in plakjes 1 stengel bleekselderij fijngehakt 0.5 groene paprika fijngehakt 200 g langkorrelige rijst (jasmijn of basmatirijst) 7.5 dl water, plantaardige bouillon of kippenbouillon zout en peper naar smaak gedroogde basilicum ter garnering (desgewenst)

Verhit de olie en fruit de snippers ui glazig. Voeg paddestoelen, bleekselderij en paprika toe en laat nog 2 minuten bakken. Doe de rijst erbij en bak die even mee. Voeg water of bouillon toe en laat aan de kook komen. Temper het vuur, leg het deksel op de pan en laat de pilav 17 minuten heel zacht sudderen. Gebruik wat meer water als u een zachtere rijst wilt.

SALADE VAN GEBROKEN TARWE

350 gr bulgur, fine of moyen ½ l koud water of een halve liter koud granaatappelsap vers citroensap van een flinke citroen op twee kleinere 50 ml olijfolie twee kleine komkommertjes (bij de Turk) 1 bosje platte peterselie of bosje koriander 3 à 4 bosuitjes ½ kop ontpitte zwarte en groene olijven 50 gr ruccola 50 gr pijnboompitten 100 gr feta (van schaap of geit) wat gare en koude kikkererwten zeezout vers gemalen zwarte peper

Laat de bulgur 20 minuten wellen in een ½ liter koud water of het granaatappelsap. Rooster de pijnboompitten lichtjes in een droge koekenpan, zorg ervoor dat ze niet donker kleuren want dan worden ze bitter. Laat de pitten afkoelen op een schoteltje. Pers de citroen uit en vang het sap op.

Snijd de gewassen komkommertjes in de lengte in 4 parten. Verwijder de zaadlijsten. Snijd in reepjes en vervolgens in mooie kleine blokjes. Hoe kleiner des te fijner! Was de peterselie, de munt en de bosuitjes. Rits de munt en peterselieblaadjes van de steeltjes en snijd deze heel fijn. Houd een paar hele blaadjes achter voor de garnering. Verwijder de worteltjes van de bosui en snijd de steeltjes in kleine ringetjes. De olijven snijdt u ook in mooie ringen. Ruccola wassen.

Klop het citroensap en de olijfolie door elkaar en voeg het bij de gewlde bulgur. De groene kruiden, bosui en olijven voegt u ook toe. Breng op smaak met zout en peper en meng alles goed door elkaar.

Het fraaist is het om de salade op een mooie halfdiepe terracottaschaal te presenteren. Schep de salade midden op de schaal. Strooi de ruccola er losjes omheen. Verkruiemel de feta in stukjes en strooi over de salade met de pijnboompitten. Garneer met een takje munt en peterselie. Strooi de kikkererwten over de ruccola aan de zijkanten van de salade. Meteen serveren.

Variatie: Ruccola, pijnboompitten en feta zijn nu niet echt nodig. Snij bij de komkommertjes 3 tomaten in partjes, zaadlijsten verwijderen, tomaten in dunne reepjes snijden en vervolgens in kleine blokjes. Voeg de tomaat toe aan de salade. Een fijngesneden groene chilipeper zonde de zaadjes smaakt er ook goed in. Wat rode, gele en groene paprika in zeer kleine stukjes smaakt ook lekker.

SALAMI QUICHE FLORENTINE

100 gr kosjere salami 4 eieren ½ glas soja melk ¼ theel zeezout snuifje peper 1 soepl olijfolie ½ rode ui fijngesnipperd ½ glas gesneden babyspinazie 12 kleine taartbodems of 1 grote ronde 3-4 soepl mosterd

Verwarm de oven voor op 200 graden. Bak de ui in een pan met hete olijfolie gedurende een drietal minuten. Klop de eieren lichtjes en meng met de soja melk, het zout en de peper. Besmeer de taartbodems met een fijn laagje mosterd. De blokjes salami in de taartbodems scheppen. Giet het eierenmengsel over de taartjes. Bak gedurende 20 minuten en dien op.

STOOFPOT MET LINZEN EN ROZIJNEN

1 kg in dobbelsteentjes gesneden lams-, rund- of kalfsvlees 2 eetl olie 1 middelgrote ui in ringen 0.5 theel gemberpoeder mespunt gemalen kaneel 1 theel komijnpoeder 1.5 l lams- of runderbouillon (bouillonblokjes mag ook) 1 kopje linzen 250 g rozijnen, een nacht geweekt in 150 ml wijn of water zout en peper naar smaak (2 eetl honing) (1 theel oranjebloesemwater)

Bak de dobbelsteentjes vlees in een stoofpan met deksel aan alle kanten bruin in de olie. Voeg de ui toe en laat die al roerend meebakken. Voeg de kruiden en de bouillon toe en laat het geheel 5 minuten koken. Voeg de linzen toe, doe het deksel op de pan en laat het geheel 1 uur stoven. Voeg de rozijnen toe en laat alles met het deksel op de pan nog eens 20 minuten sudderen. Breng het gerecht op smaak met zout en peper. Voor een zoetere smaak kunt u de honing toevoegen. Roer vlak voor het opdienen het oranjebloesemwater door het stoofvlees. Serveren met gekookte gerst, een salade van ui, olijven en sinaasappels en vijgenkoek.

VISKOEKJES (YOM KIPPUR)

2 pond restanten gekookte vis, bij voorkeur: kabeljauw, schelvis of leng ½ rol beschuit 150 gr gekookte aardappelen 50 gr boter 2 eieren 1 lepel fijngehakte peterselie 1 mespunt foelie nootmuskaat geraspte ui zo nodig wat zout eventueel ½ kopje melk of water

Neem de vis van de graat, verwijder zo nodig de vellen (leng!) en hak ze fijn. Maal de beschuiten. Warme aardappels pureren, koude door de molen malen. Dit alles samenvoegen en er bij doen: De boter, eieren, peterselie, foelie, geraspte ui naar smaak, zo nodig wat zout. Kneed dit alles tot een bewerkbaar deeg. Is dit te droog giet er dan onder het kneden ½ kopje melk of water over. Vorm van het deeg platte koekjes, bak die aan beide kanten mooi bruin in boter met een scheutje Delftse slaolie.

ZOETZURE VLEESBALLETJES

vleesballetjes: 1 kg gemalen rundsvlees (filet americain) 75 gr paneermeel of matzemeel 0,8 dl water 2 losgeklopte eieren 4 eetl verse of 1 eetl gedroogde gesnipperde ui 1/4 theel knoflookpoeder 1 theel zout 1/4 theel peper 1/8 theel piment (desgewenst)

zoetzure saus: 3 pakjes tomatensaus 75 gr suiker 3 eetl citroensap 2,4 dl water 1 ui gesnipperd 1/2 paprika in blokjes gesneden 50 gr rozijnen (desgewenst)

Meng alle ingrediënten voor de vleesballetjes en draai er balletjes van. Meng alle ingrediënten voor de saus in een pan, breng de saus aan de kook en leg er de vleesballetjes in. Zet het vuur laag, doe het deksel op de pan en laat drie kwartier heel zacht sudderen.

Neem voor een sterkere zoetzure smaak tot 0,6 dl citroensap en tot 120 gr suiker.

DE SEDERSHOTEL

Op de sedershotel dient te liggen:

- een hard gekookt ei
- een beetje veldsla
- een takje peterselie
- een beetje mierikswortel
- een gebraden lamsbeentje
- charoseth

hoe maakt u charoseth? Recept voor 6 tot 8 personen

500 gr zoete appelen 75 gr gemalen amandelen 1,5 theelepel kaneel 60 gr suiker 75 gr rozijnen 2 of 3 eetlepels zoete witte wijn

Schil de appelen, haal de klokhuizen eruit en hak de appelen klein. Maak een mengsel van appelen, noten, suiker, kaneel en rozijnen. Begin met 2 lepels wijn erdoor te mengen. Is het te droog, doe er dan nog een lepel wijn door.

DESSERTS

APPELMOES-DESSERT SPECIAAL (YOM KIPPUR 8 pers)

1 ½ blik appelmoes of gelijke hoeveelheid zelfgemaakte, gepureerde appelmoes
2 eieren 1 klein blikje ananas 2 pakjes vanillesuiker scheutje Kirsch, cognac, port of sherry
enkele aardbeien

Splits de eieren. Roer de eidooiers goed met de vanillesuiker (mixer) Al roerende langzaam de appelmoes erbij doen. Daarna de in kleine stukjes gesneden ananas toevoegen en een scheutje alcohol. Steeds blijven roeren. In een andere kom de eiwitten zeer stijf slaan en op de laagste snelheid van de mixer door het appelmoesmengsel roeren. Over dessertbakjes of champagneglazen verdelen, garneren met aardbeien. Enkele uren in de koelkast laten staan alvorens te serveren.

CHOCOLADEMOUSSE

400 gr pure chocolade 4 eetl sinaasappelsap 8 eieren, gescheiden geraspte schil van 2
sinaasappelen 4 eetl fijne suiker eventueel gekarameliseerde sinaasappelschil

Hak de chocolade fijn of rasp hem en laat hem langzaam smelten in het sinaasappelsap, in een kom au bain marie. Haal de kom uit het water en voeg al kloppende de eidooiers en de sinaasappelschil toe. Blijf kloppen tot het mengsel dik is. Klop de eiwitten stijf. Voeg de suiker toe en blijf kloppen tot een dik en glanzend mengsel ontstaat. Voeg de eiwitten toe aan het chocolademengsel. Schep alles in een kom en zet het minimaal vier uur op een koude plek weg.

COMPOTE VAN MELOEN, PEER EN KRUIZEMUNT (YOM KIPPUR, 2 pers)

1 verse peer in schijven gesneden 1 flinke schijf meloen in balletjes uitgestoken 4 theel
citroensap 2 theel vloeibare zoetstof 1 eetl fijngehakte kruizemuntblaadjes

Vermeng de ingrediënten goed. Verdeel het mengsel over compote- of sorbetglazen. 3à4 uur koelen voor het serveren. Garneren met verse kruizemunt

GEVULDE PEREN MET BITTERKOEKJES EN CHOCOLADE (8 pers)

8 grote groene peren 100 gr boter 200 gr fijne suiker 100 ml rode wijn 250 gr bitterkoekjes
60 gr broodkruim 50 gr geraspte chocolade 250 ml melk 1 ei 2 eetl rietsuiker

Schil de peren en halveer ze. Verwijder de klokhuizen met een scherp mes, zodat een holte ontstaat die voldoende groot is om te vullen. Laat de boter smelten en voeg de suiker en de wijn toe. Roer zachtjes tot de suiker oplost. Voeg de perenhelften toe met de gesneden kant naar beneden en laat ze circa 10 minuten koken op een laag vuur. Draai de peren eenmaal om op het einde van de kooktijd. Haal de peren uit de stroop en laat de stroop koken tot hij dikker wordt. Let op dat hij niet aanbrandt. Schep 1 lepelje stroop over elke peer. Verkruimel de bitterkoekjes en zet ze opzij. Meng het broodkruim en de chocolade met de melk en de 2 extra eetlepels suiker en zet het 10 minuten opzij. Als de melk is geabsorbeerd, voegt u de verkruimelde koekjes en het ei toe. Meng alles goed. Schep de vulling in de

perenhelften en bestrooi ze met de rietsuiker. Laat ze 10 minuten bakken op 250°C en laat eventueel de suiker smelten onder de grill. Serveer de peren met room of vanille-ijs.

MATSEPUDDING

4 matses in stukjes gebroken 1 appel of peer geraspt 90 gr rozijnen 45 gr gedroogde abrikozen 60 gr amandelen of walnoten gehakt en geroosterd 75 gr suiker 1 theel kaneel 0.5 theel nootmuskaat 1 eetl honing geraspte schil en sap van 1 citroen 3 eieren 3 eetl fijn matsemeel 125 gr margarine gesmolten 1 eetl suiker 2 eetl abrikozenmarmelade

Doe de matses in een grote kom, begiet ze met koud water en laat ze in 10 minuten wat zacht worden. Giet de stukjes goed af en maak ze met een vork fijn. Verwarm de oven voor op 180°C. Vet een vierkante ovenschaal (doorsnee 22 cm) licht in. Voeg de geraspte appel of peer, rozijnen, abrikozen en amandelen of walnoten aan de matsebrij toe en meng alles goed. Roer kaneel, nootmuskaat, honing, citroensap en –schil en de helft van de suiker erdoor. Klop de eieren met de rest van de suiker in 3-5 minuten luchtig en dik (suiker moet opgelost zijn). Voeg het matsemeel toe en klop dit mengsel door de matses. Roer de helft van de gesmolten margarine erdoor, doe het mengsel in de ovenschaal en strijk de bovenkant glad. Druppel de rest van de margarine over het mengsel heen en bestrooi alles met een eetlepel suiker. Bak de pudding ongeveer een uur in de oven, of tot de bovenkant bruin is en een mes da u er midden in steekt schoon te voorschijn komt. Doe de abrikozenmarmelade met een eetlepel water in een kleine steelpan en verhit dit op middelhoog vuur. Bestrijk de pudding met dit mengsel en laat de pudding minstens 15 minuten afkoelen voor u hem serveert.

VRUCHTENDESSERT MET MELK EN HONING (kan voor Sjavoeoth en Rosh haSjana)

10 vijgen 4 bananen 2 sinaasappelen 1 koffielepel honing 6 eetlepels rum of orange curacao of cointreau sap van 1 citroen 1/8 l room

De vijgen in dunne stukjes snijden en vermengen met schijfjes banaan en blokjes sinaasappel. De honing in de drank oplossen en het citroensap toevoegen. Dit mengsel over het fruit schenken en dan de stijfgeslagen room luchtig door het mengsel scheppen. Het gerecht opdienen in een glazen schaal en garneren met al dan niet geroosterde amandelsnippers.

YOGHURT MET HONING, WALNOOT EN GRANAATAPPEL

pot Turkse of Griekse yoghurt 6 eetl honing 100 gr walnoten in helften of stukken 1 granaatappel 1 verse goedrijpe vijg eventueel paar takjes munt

Rooster de walnoten in een koekenpan lichtjes lekker knapperig. Laat ze afkoelen. Was de granaatappel en snijd de granaatappel overdwers door. Vang het sap op. De helften boven een kom in stukken breken zodat het uitlopende sap opgevangen wordt. De rode pitten met de vingers losmaken en alle witte bittere schilletjes verwijderen. De pitten in de schaal doen. Verdeel de yoghurt over de schaal. De granaatappelpitten en het sap over de yoghurt verdelen, dan de walnoot en de honing erover verdelen. Afmaken met een takje munt en een partje van de vijg en dan serveren.

ZOETE APPELEN (ROSH HASJANA)

3 pond harde zoete appelen 50 gr suiker 25 gr boter of plantenmargarine sap van 1 citroen + gesneden schil snufje zout kaneel

Schil de appelen en snijd ze in 4 partjes, verwijder de klokhuisen en was ze in koud water. Zet ze op met warm water en daarin gesmolten boter. De appeltjes moeten er voor $\frac{3}{4}$ gedeelte onderstaan. Laat ze in een half uur bijna gaar koken. Voeg er dan de overige ingrediënten bij en laat het geheel op een laag vuur gaar stoven, af en toe zachtjes omschuddend

GEBAK

AMANDELTAART

8 eieren gesplitst 250 gr suiker 2 à 2.5 grote eetl matzemeel 300 gr amandelen of andere noten, gedeeltelijk grof gemalen, ged.fijn citroensap geraspte citroenschil wat olie

Klop de eiwitten stijf, voeg suiker langzaam toe. Klop de eidooiers, meng de eiwitten voorzichtig met de eidooiers, noten, citroenschil en sap, olie en matzemeel. Leg het deeg in een beboterde, met matzemeel bestrooide vorm, bak de taart in een matig warme oven gaar in ¾ à 1 uur. Eventueel de afgekoelde taart garneren met chocoladeglazuur

100 gr bittere chocolade au bain-marie smelten met 100 gr boter. Hiermee de taart bestrijken, garneren met wat gepelde amandelen.

7 eieren, gesplitst 150 gr suiker 2 grote eetl matzemeel 200 gr gemalen amandelen sap van 1 citroen

Roer de eidooiers goed met de suiker. Voeg met kleine beetjes toe: het matzemeel, de amandelen en het citroensap. Klop de eiwitten heel stijf en meng ze voorzichtig scheppend met het andere mengsel. Bak in een royaal beboterde springvorm in een matig warme oven ¾ à 1 uur.

APPELKUGEL

10 coxappelen, geschild zonder klokhuis 100 gr suiker 150 gr zelfrijzende bloem 3 eieren 175 ml olie 2 zakjes vanillesuiker 350 gr abrikozenjam

Snij de appels in dunne schijven (3-4mm). Plaats de schijven in een ingevette schaal (20 op 28 cm). Bestrijk met de jam. Meng de overige ingrediënten tot een glad beslag en verdeel dit over het geheel. In de oven onafgedekt bakken op 175°C gedurende 1 uur. Serveer met een bol vanilleijs.

APPELTAART

1.5 kg appels in vingerdikke ringen gesneden 100gr margarine of roomboter 1 glas suiker 5 eidooiers 2 eetl matzemeel 2 eetl jam sap van een sinaasappel amandelsnippers

De helft van de suiker met wat sinaasappelsap in een pan op een hoog vuur donkerbruin laten worden tot u caramel verkrijgt. Leg hierin de appelringen en laat 2 à 3 minuten carameliseren. Laat afkoelen. Een springvorm goed invetten en bestrooien met amandelsnippers. De appelringen in de vorm leggen, in een goed warme oven bakken tot ze gaar zijn. Intussen met de mixer de eidooiers, gesmolten margarine met de rest van de suiker tot crème mengen, tot slot het matzemeel er voorzichtig door doen. Over de afgekoelde appels in de vorm de jam strijken, het mengsel er over gieten. Baktijd 20 à 25 min in hete oven. Deegbodem wordt wat zwaar en vochtig. Eventueel opdienen met slagroom, voorzichtig vermengd met sinaasappeljam.

APPELTAART II

Deeg: 4 eieren 250 gr suiker 2.5 dl plantaardige olie 250 gr zelfrijzende bloem 1 theel vanille-essence suiker om te bestrooien

Vulling: 1 kg goudrenetten, geschild en in schijfjes 4 eetl suiker 1 theel kaneel geraspte schil en sap van 1 citroen

Verwarm de oven voor op 180°C en vet een bakblik in van ongeveer 24 bij 24 cm. Doe de appelschijfjes in een kom en schud om met de suiker, de kaneel, het citroensap en de schil. Doe de eieren en de suiker in een kom en klop goed door. Klop nu de olie door het deeg en roer de bloem en vanille erdoor. Giet de helft van het deeg in het bakblik, bedek het met appelschijfjes en herhaal dit. Bestrooi het met suiker.

Zet de taart in de oven en bak hem in ong 60 minuten gaar. Laat afkoelen en snijd in vierkantjes.

BERLIJNSE MAANZAADCAKE (PURIM)

6 eieren gesplitst
160 g suiker
160 g maanzaad evt. Gemalen.
50 g walnoten fijngemalen
50 g rozijnen
zout

voor het glazuur :
100g boter of margarine
100g pure chocola

extra nodig: vijzel, springvorm van ± 26cm ,bakpapier of ingevet.

Smelt voor het glazuur de boter in een steelpan,neem de pan van het vuur,
Voeg de chocolade en 2 el. Water toe en roer totdat een egaal mengsel ontstaat
Verwarm de oven op 180c. Klop de eidooiers met 80g suiker dik,wit en schuimig.
Roer 4el. Van het chocoladeglazuur door het dooiermengsel. Meng het maanzaad,
De walnoten en rozijnen door het dooiermengsel. Klop de eiwitten in een schone
Vetvrije kom al behoorlijk stijf. Voeg een snuf zout en 80g suiker toe en klop het
Eiwit tot alle suiker goed is opgenomen. Spatel het eiwitschuim in delen door het
Dooier-maanzaad-mengsel. Schep het beslag in de vorm en bak de taart in 40-45
Min. Gaar en goudbruin. Laat de cake in de vorm afkoelen, neem uit de vorm en
Verwijder het bakpapier. Schenk het glazuur over de cake en laat het stollen.

Bereiden ± 35 min. Oven ± 45 min. Afkoelen ±30 min.

Maanzaad laat zich niet goed in de keukenmachine malen;u heeft er echt een vijzel of een koffiemolen voor nodig.Verwarm de maanzaadjes eerst al omschuddeend in een droge koekepan,zo kunnen ze makkelijker vermalen worden en komt de smaak en het aroma beter los. U kunt het maanzaad ook ongemalen verwerken,de smaak is dan iets milder.

Maanzaad is in de joodse keuken een symbool voor het manna dat wonderbaarlijk Neer viel in de woestijn en de joden redde van de hongerdood. Met Poerim wordt maanzaad gegeten om koningin Esther te gedenken die drie dagen Vastte en alleen maanzaad at

BIJBELSE CAKE (ROSH HASJANA)

125 gr Richteren 5:25 – boter
250 gr Jeremia 6:20 – gebrande suiker
425 gr I Koningen 4:22 – meel
125 gr Samuel 30:12 – vijgen
125 gr Samuel 30:12 – rozijnen
125 gr Numeri 17:8 – gebroken amandelen
125 gr Genesis 24:20 – water
3 Jesaja 10: 14 – eieren
0.5 eetl Exodus 16:31 – gemalen koriander of ketoembar
0.5 theel Leviticus 2:13 – zout
2 theel I Korinthiërs 5:6 – bakpoeder
een weinig I koningen 10:2 – kruiden en zoetigheden, sucade, kaneel, geconfijte vruchtjes

De boter tot crème roeren, suiker toevoegen, nogmaals roeren, het gezeefde meel met bakpoeder toevoegen. Alles goed door elkaar kloppen, het water toevoegen en daarna één voor één de eieren. Elke keer goed kloppen voor een nieuw ingrediënt verwerkt wordt. De koriander toevoegen, de andere ingrediënten en nu het advies opvolgen van Salomo in Spreuken 3:14: Klop en sla alles goed dooreen. Bak het deeg in een beboterd bakblik gaar in een matig warme oven, 1.5 tot 1 ¾ uur.

BOTERKOEK

200 gr bloem 250 gr boter 200 gr witte basterdsuiker 1 pakje vanillesuiker snuifje zout

Alle ingrediënten in een kom tot een deegbal kneden, in een ingevette vorm doen, bovenkant met losgeklopt eiwit besmeren. Baktijd ongeveer 20 minuten

CHALLES (SJABBAT) I

Deeg:

Droge gist – 3 theelepels = +- 6gram
Bruine suiker – 5 eetlepels
Meergranen of waldcorn bloem – 150 gr
Witte bloem – 450 gr
Olie – 30 à 40 ml
Water – 330 ml
Zout – 1 theelepel

Vulling:

Kaneel

Kandijsuiker blokjes

Of iets anders (honing, rozijnen, gehakte dadels, noten,..)

Ei (om in te smeren)

Ik doe alle ingredienten voor het deeg in de broodmachine en zet op de stand om enkel deeg te kneden en laten rijzen. (zout niet onder gist mengen) Dan haal ik het deeg eruit en kneed het nog eens. Als het te nat is nog een beetje bloem zodat het niet aan de handen plakt. Om een brood te maken verdeel je het deeg in 4 gelijke delen. Elk deel uitrollen en vullen met kaneel en suiker – deeg tot een lange worst oprollen. De 4 strengen dan in mekaar weven (telkens de rechtse streng boven-onder-boven doorhalen). Gevlochten brood nog 20-30 min laten rijzen onder handdoek. Ei klutsen met een beetje water en daarmee het brood insmeren. Je kan er eventueel sesamzaad of suikertjes over strooien.

Oven voorverwarmen op 220 graden. Bij mij moet het brood 25 minuten bakken, kleinere broden 20 minuten.

CHALLES II

1 kg bloem 30 gr gist 2 theel zout 3 eieren 2 eetl witte basterdsuiker 0.5 l lauwwarm water

Knead alle ingrediënten goed door elkaar en laat het deeg dan 45 minuten rijzen. Opnieuw alles krachtig dooreen kneden, nogmaals laten rijzen tot het dubbele volume. Verdeel het deeg in achten en vorm van elk deel een lange dunne rol. Vlecht voor elk brood 3 rollen samen, in het midden de 4^e rol bovenop. Ter gelegenheid van rosj Hasjana vlecht men de broden rond van vorm als zinnebeeld van een ononderbroken jaar en eeuwig leven. Laat de broden op een ingevet bakblik nog 20 minuten rijzen, bestrijk ze met water en losgeroerde eierdooier, bestrooi ze met sesam- of maanzaad en bak ze in een voorverwarmde oven, ongeveer 15 minuten op 250 °C.

CHALLES III

500 gram bloem, 1 zakje gedroogde gist (7 gram), 1 ei, 30 gram gesmolten boter, een flinke theelepel zout, een flinke eetlepel rietsuiker, een glas lauwwater. Voor de garnering 1 eierdooier en sesamzaad of maanzaad.

Meng de bloem met het zout, suiker en de gist. Maak in het midden een kuiltje voor het ei, de boter en het water. Roer alles door elkaar totdat er een bal ontstaat. Begin dan te kneden. Als het deeg te zacht is voeg dan nog wat bloem toe. Knead zo'n 10 minuten of totdat het deeg lekker soepel voelt. Maak een bal, leg die in een kom, bedek met folie en zet het op een warme plek. Laat het 45 minuten rijzen. Knead het deeg daarna nog een keer, ongeveer 5 minuten. Laat het weer 45 minuten rijzen. Knead het deeg nog een keer, verdeel het in 3 of 4 strengen. Maak een vlecht van deze strengen en laat het 30 - 45 minuten rijzen op een warme plek. Bestrijk de vlecht met eigeel en bestrooi dit met sesamzaad. Bak het brood binnen 20 minuten gaar op 200 graden.

CHOCOLADE PESACH CAKE

6 eiwitten 125 g suiker 200 gr bittere chocolade 100 gr hazelnoten 12 dadels fijngehakt

Hak de chocolade en klop de eiwitten met de suiker. Meng alles door elkaar en bak op 180 ° ongeveer 45 min of tot de cake stevig aanvoelt.

CHOCOLADEROL (PESACH)

250 gr zoete of halfzoete chocolade 0.5 theel poederkoffie 3 eetl warm water 5 grote eieren gesplitst 225 gr suiker 1 theel vanille-extract cacao

vulling: 100gr pure chocolade 125 gr margarine 225gr fijne tafelsuiker 1 theel vanille-extract 2 eieren

Verwarm de oven voor op 190 °C. Vet een bakblik in met olie. Knip een stuk vetvrij papier om het blik mee te bekleden en laat het aan elke kant 2.5 cm uitsteken. Vet ook het papier in. Smelt de chocolade au bain marie. Neem de pan van het vuur. Los de koffie op in heet water en giet dit mengsel bij de chocolade. Klop de suiker samen met de eidooiers tot de suiker is opgelost. Doe er het vanille-extract bij. Roer het dooiermengsel door het afgekoelde chocolademengsel. Klop de eiwitten stijf, maar niet droog en spatel ze door het chocolademengsel tot de witte strepen zijn verdwenen. Giet het mengsel in de ingevette bakvorm en zet het 5 minuten in de oven. Temper de oven tot 160 °C. Laat nog 10 minuten bakken tot een tandenstoker die midden in het baksel prikt, er droog uit komt. Haal de bakvorm uit de oven, maak een theedoek nat en wring hem uit. Leg hem 10 tot 20 minuten op het chocoladebaksel. Stort het baksel op twee elkaar overlappende vellen vetvrij papier, dat u bestrooid hebt met cacao (met poedersuiker als het geen Pesach is). Vul de chocoladekoek met de chocoladevulling (recept hierna) en rol de koek in de lengte of in de breedte op. Het is niet erg als de koek barst. Leg de rol in de koelkast of bewaar hem in de vriezer tot gebruik.

Chocoladevulling:

Smelt de chocolade au bain marie op een zeer laag vuur. Laat de chocolade afkoelen. Klop de margarine romig. Voeg suiker toe en blijf kloppen tot het mengsel licht van kleur en luchtig is. Voeg er de afgekoelde chocolade en het vanille-extract aan toe en roer goed. Voeg één voor één de eieren toe. Zorg dat elk ei goed is opgenomen voor u het volgende toevoegt. Laat het mengsel in de koelkast enigszins opstijven. Bestrijk de koek met de chocoladevulling.

Variatie: slagroomvulling:

5 dl slagroom 2 eetl zeer fijne tafelsuiker (of poedersuiker) 1 theel vanille-extract of een ander smaakje

Klop de slagroom tot zachte pieken. Voeg geleidelijk de suiker toe, dan het vanille-extract of andere smaakje (vb 125 gr gesmolten witte chocolade). Bestrijk de chocoladekoek met deze roomvulling.

Variatie: met vanilleroom en aardbeien

200 gr aardbeien in dikke schijven 2 zakjes vanillesuiker 250 ml slagroom 1 eetl vanillepuddingpoeder

Meng de aardbeischijven met een zakje vanillesuiker en laat even intrekken. Klop de slagroom stijf en meng het 2^{de} zakje vanillesuiker en de vanillepudding erdoor. Bestrijk de cake met de vanilleroom, laat rondom 1 cm vrij. Giet het vrijgekomen sap van de aardbeien en verdeel het fruit over de room. Rol de koek met behulp van het bakpapier vanaf de lange kant op.

DADELCROQUANTS

200 gr margarine ½ glas suiker 2 eetl honing 450 gr ontpitte, gehakte dadels 8 glazen rice crispies ¼ glas + 2 eetl kokos

Vermeng de margarine, suiker, honing en dadels en verwarm ze zachtjes roerend gedurende ca. 10 minuten tot een min of meer glad mengsel is verkregen. Neem van het vuur en voeg de rice crispies en ¼ glas kokos toe. Zorgvuldig mengen.

Doe in een 25 x 30 cm. Bakblik en strijk het mengsel glad. Strooi er 2 eetlepels kokos overheen en snij in vierkante stukjes.

Kan afgedekt weken lang in de ijskast bewaard worden.

DADELTAART

200 gr boter 250 gr dadels in stukjes 165 gr Maria biscuit 80 gr suiker 1 losgeklopt ei kokos

In een pannetje de suiker en boter smelten. Het ei en de dadels erdoor mengen, alles weer verwarmen en als het pruttelt de koekkrumels erdoor mengen. Het moet niet te droog worden. In een vorm een stuk bakpapier leggen, het mengsel erop storten en aandrukken. Daarna kokos erover heen strooien en laten afkoelen.

EENVOUDIGE CHOCOLADECAKE (SUCCOT)

100 gr bittere chocolade 175 gr boter of margarine 175 gr basterdsuiker 175 gr zelfrijzend bak- of cakemeel 4 eieren 1 pakje vanillesuiker

De boter met de suiker en de vanillesuiker goed zacht roeren. Eén voor één de eieren toevoegen, na elk ei goed doorroeren alvorens het volgende ei erbij komt. Nu het meel toevoegen. Intussen de chocolade au bain Marie smelten en het laatst bij het deeg voegen. Schep het deeg in een goed ingevette met een beetje meel bestrooide springvorm en laat de cake langzaam bakken in een zeer matige oven (thermostaat 1 of 2) Men kan door het deeg eventueel 100 gr gehakte noten of vruchtjes mengen. De afgekoelde cake kan men opmaken met slagroom of een chocoladecrème.

FEESTELIJKE KAASTAART MET WITTE CHOCOLADE

200 gr boterkoekjes van de beste kwaliteit 30 gr gemalen amandelen 2 eetl suiker 1/8 theel amandelaroma 8 eetl gesmolten boter
vulling: 170 gr gesmolten witte chocolade (au bain Marie of ca 2 min op 600 watt in de microgolf) 900 gr roomkaas 5 eieren 160 gr suiker 3 eetl bloem 1 theel vanillearoma
glazuur: 7 eetl slagroom 225 gr chocolade
versiering: frambozenconfituur 75 gr geroosterde geschaafde amandelen

Vet een springvorm van 24 cm goed in en bekleed de bodem met bakpapier. Hak de koekjes fijn met de mesinzet van de keukenmachine. Meng er de amandelen, suiker, amandelaroma en gesmolten boter door. Verdeel dit mengsel over de bodem van de springvorm en druk met een lepel goed aan. Bak dit 10 min op 170°. Klop ondertussen de roomkaas en suiker met de mixer licht en schuimig en voeg er een voor een de eieren aan toe. Roer er de overige ingrediënten voor de vulling grondig door, de gesmolten chocolade op het laatst. Schep het beslag op de taartbodem in de vorm en bak de kaastaart ca 50 minuten in het midden van de oven op 170°.

Laat de taart 's nachts afkoelen in de koelkast of vries hem in alvorens te glazuren. Smelt voor het glazuur de witte chocolade en slagroom samen in de microgolf of au bain Marie, meng goed en spatel onmiddellijk over de bovenkant van de afgekoelde taart. Voor feestelijke gelegenheden bestrijk de rand van de taart nog met frambozenconfituur en druk tenslotte de geschaafde amandelen tegen de rand aan.

GEGLACEERDE FRAMBOZENTAART (PESACH)

Schuimbodem:

3 eiwitten op kamertemperatuur 175 g zeer fijne tafelsuiker 1.5 theel citroensap snufje zout

Klop de eiwitten schuimig. Voeg geleidelijk, met een eetlepel tegelijk, de suiker toe en blijf snel kloppen. Doe er het citroensap bij. Blijf kloppen tot het schuim heel stijf en glanzend is. Verdeel het schuim over de bodem en de zijanten van een licht ingevette taartvorm met een doorsnede van 22 cm en droog de taartbodem in een op 120 °C voorverwarmde oven, ongeveer 1 uur, of iets langer. Als u een krokanter taartbodem wilt hebben, draai de oven dan uit en laat de schuimbodem in de oven een uur afkoelen. Vul de taartbodem wanneer hij is afgekoeld met de geglaceerde frambozenvulling.

Geglaceerde frambozenvulling:

2 eetl aardappelmeel 175 g suiker snufje zout 800 g verse frambozen 1.2 dl water 1 theel citroensap 1 eetl margarine

Meng aardappelmeel, suiker en water in een pan met dikke bodem. Voeg er 200 g frambozen, die u gekneusd hebt, aan toe. Breng dit mengsel aan de kook en roer tot het dik en helder is. Voeg citroensap en margarine toe. Leg de rest van de frambozen in de gebakken schuimbodem en giet er het glazuur over. Zet de taart in de koelkast tot de vulling stevig is geworden.

GEMBERKOEK

Als boterkoek. Vervang vanillesuiker door ongeveer 100 gr fijngesneden gember en/of 2 eetlepels gembernat. Baktijd ongeveer 20 minuten

HAMANTASJEN (PURIM)

175 gr margarine 225 gr suiker 1 ei 0.6 dl sinaasappelsap 1.5 theel vanille-extract (of 1 zakje vanillesuiker) 375 gr bloem 1 theel zuiveringszout (kan zonder) 0.5 theel zout

Roer margarine en suiker romig. Klop het ei door het mengsel. Roer er het sinaasappelsap en het vanille-extract door. Voeg bloem, zuiveringszout en zout toe. Meng alles goed. Zet het deeg 1 uur of langer in de koelkast.

Vulling: 275 gr pruimenjam 3 eetl kokos 1 theel citroensap 1 theel citroenschil 50 gr walnoten gehakt 40 gr rozijnen 3 eetl gehakte appel (desgewenst)

Meng alle ingrediënten goed door elkaar.

Verhit de oven voor op 190 gr C.

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkvlak en steek er rondjes uit met een doorsnede van 7.5 cm. Leg 1 theel vulling midden op de rondjes. Vouw de zijkanten naar boven en druk ze stevig tegen elkaar, zodat een driehoek ontstaat. Leg de hamantasjen op een niet-ingevette bakplaat en bak ze in ongeveer 15 minuten gaar.

HONINGKOEK (SJAVOEOT)

4 eieren 200 gr suiker ¼ glas olie ¾ glas honing 3.5 glazen meel 1/3 glas koude thee ½ glas gesneden walnoten 1 pakje bakpoeder ½ theel kaneel 1/8 theel gemalen kruidnagelen ¼ theel zout

Vermeng eieren, suiker, olie, honing, kaneel en gemalen kruidnagelen. Voeg het meel er geleidelijk bij, de thee, het zout, het bakpoeder en tenslotte de walnoten. Bak de koek gedurende 1 uur in matig warme oven (200 °C)

ISRAELISCHE KAASTAART (SJAVOEOTH)

125 gr zelfrijzend bakmeel 125 gr bloem 130 gr suiker 180 gr boter 1 ei mespunt zout 1 pakje vanillesuiker

vulling: 2.5 l yoghurt of 500 gr kwark 130 gr suiker sap van 1 à 2 citroenen 3 eieren 80 gr rozijnen zonder pit 1 pakje vanillesuiker 1 beschuit

Maak deeg van meel, suiker, boter, losgeklopt ei en vanillesuiker. Leg het deeg in een ingevette springvorm en maak een opstaande rand van ca. 2 cm. Laat de yoghurt een nacht in een dun sloopje of dunne doek uitlekken. Dat is bij kwark niet nodig. Roer de suiker, het citroensap, de gewassen en even gewelde, afgedroogde rozijnen, de dooiers van de 3 eieren en de vanillesuiker door de kwark. Het wit van de eieren kloppen en dit door de vulling mengen.

De gladde massa in de deegholte scheppen, die met een gewreven beschuit is bestrooid. Bak de taart ca. 1 uur in een matig warme oven goudgeel. Laat de taart in de oven koud worden. Voor mensen die niet van veel deeg houden, kunt u een bodem maken van gewreven beschuiten vermengd met suiker. Het mengsel met een beetje water, boter of citroensap vermengen en aaneendrukken.

KANEELKOEKJES

3 eiwitten 250 gr suiker 250 gr amandelpoeder 1 volle soeplepel kaneel eventueel rozijnen poedersuiker

De eiwitten stijf kloppen en langzaam 125 gr suiker beetje bij beetje toevoegen tot het glanzend stijf is. In een andere kom 125 gr suiker mengen met 250 gr amandelpoeder en 1 soeplepel kaneel. Als de droge ingrediënten goed gemengd zijn voorzichtig onder de eiwitten spatelen. Maak je handen vochtig en rol kleine balletjes. Leg ze op de bakplaat en laat ongeveer een kwartier bakken op 150 °C. Laat afkoelen en bestrooi met poedersuiker

KIESJELIESJ OF HAMANSOREN (PURIM)

500 gr bloem 4 eieren een half kopje lauw water 5 gr zout poedersuiker

Doe de bloem met het zout in een diepe kom. Klop de eieren en doe de eieren samen met het water bij de bloem. Daarna moet je lang kneden. Maak balletjes van het deeg en laat ze een uurtje rusten. Ieder balletje wordt dan papierdun uitgerold. Vervolgens bak je ze in frituurvet. Het deeg gaat dan omkrullen! Haal ze uit de pan en laat ze uitlekken. Bestrooien met poedersuiker.

KROKANTE DADELKOEK

250 gr margarine 1 pak Kellogs chocopops (375 g) 500 gr ontpitte,gehakte dadels 200 gr amandelen,walnoten,hazelnoten(naar keuze) 3 eetl honing snufje zout 100 gr kokos

Vermeng de margarine, honing en dadels en noten. Verwarm ze zachtjes roerend gedurende ca. 10 minuten tot een min of meer glad mengsel is verkregen. Neem van het vuur en voeg de chocopops en 50 g kokos toe. Zorgvuldig mengen. Doe in een platte schaal en strijk het mengsel glad. Flink aandrukken. Strooi er 50 g kokos overheen, laat afkoelen en opstijven in de koelkast. Snij in vierkante stukjes.

Kan afgedekt weken lang in de ijskast bewaard worden.

LUXE HONINGCAKE (ROSH HASJANA)

Deze honingcake heeft een kruidige, maar delicate smaak. U kunt hem glaceren met een honing- of suikerglazuur of versieren met gehalveerde pecannoten die u voor het bakken in de bovenkant drukt.

1.8 dl plantaardige olie 3 eieren 100 g suiker 350 g honing (bij voorkeur donkere) 1 theel geraspte sinaasappel- of citroenschil 2 of 3 eetl sinaasappel- of citroensap 2 eetl cognac 375 g gezeefde bloem 1.5 theel bakpoeder 1 theel zuiveringszout 0.5 theel zout 1 theel kaneel 0.5 theel gember 0.5 theel nootmuskaat 0.5 theel kruidnagel 1.6 dl koude sterke koffie 80 g rozijnen 40 g gehakt gedroogd of gekonfijt fruit (desgewenst) 75 g pecannoten gehakt (je kan indien nodig walnoten gebruiken) gehalveerde pecannoten

glazuur:

100 gr suiker

2 eetl sinaasappel- of citroensap of 3 eetl warme honing

Verwarm de oven voor op 180°C. Vet een vorm van 24 cm in. Klop olie, eieren, suiker, honing, sinaasappel- of citroenschil, sinaasappel- of citroensap en cognac door elkaar. Meng de droge ingrediënten en roer ze, afgewisseld met scheutjes koffie, geleidelijk door het honingmengsel. Klop goed. Spatel er het gedroogde fruit en de gehakte pecannoten door. Doe het beslag in de vorm en druk de halve pecannoten erop als u geen glazuur gebruikt. Bak de koek 50 tot 60 minuten in de voorverwarmde oven of tot een tandenstoker die u erin prikt, er schoon uit komt. Laat de cake 15 minuten afkoelen in de vorm. Stort de cake en prik er, terwijl hij nog warm is, gaatjes in. Giet er het warme suikerglazuur of de warme honing over. Meng voor het suikerglazuur vruchtensap en suiker en verhit het mengsel, voortdurend roerend, op een matig vuur tot de suiker gesmolten is.

MAANZAADKOEK (PURIM)

300 gr bloem 2 theelepels bakpoeder 100 gr boter of margarine 1.5 dl melk 2 eierdooiers 50 gr basterdsuiker snufje zout 250 gr gemalen maanzaad 60 gr suiker 2 dl kookroom geraspte schil van 1 citroen of van 1 sinaasappel

Kneed de bloem met het bakpoeder, de boter, de basterdsuiker, de eierdooiers, de melk en het zout tot een soepel deeg. Dit wordt dan op een beboterd bakblik uitgedrukt tot een 1.5 cm dikke plak. Het maanzaad mengen met de room, de suiker en vruchtenrasp en dan over het deeg spreiden. In een voorverwarmde oven ongeveer 25 minuten bakken bij 175 °C

MATSETAART (PESACH)

250 gr roomboter 3 eieren 9 eetl suiker in water opgelost 6 eetle cacaopoeder

alle ingrediënten goed vermengen (mixer) en laten opstijven in de koelkast

5 matzes aan één zijde dik met bovenstaand smeersel besmeren. Matzes op elkaar leggen en vast aandrukken. In koelkast goed koud laten worden. Opdienen in vierkante stukjes gesneden en besprenkelen met enige druppels droge, witte Israëlwijijn of Israël Brandy

ORGEADEBOLUS (SUCCOT)

500 gr zelfrijzend bakmeel 150 gr boter 150 gr suiker 1à2 dl melk 1 eetl kaneel zout 1 ei
vulling: 250 gr amandelspijs 200 gr sucade 1 eigeel rasp van sinaasappel
bakken: 50 gr suiker 2 pakjes vanillesuiker (door koken opgelost in 2 dl water)

Meng het meel met de boter, de suiker, het zout en het ei goed dooreen, dan zoveel melk toevoegen tot een trekkerig deeg ontstaat, vooral niet te nat!
Maak van deze massa 7 balletjes, rol ieder balletje deeg uit tot een lapje van ca 1 com dikte en 8 x 8 cm. Meng een lepel kaneel en een lepel suiker dooreen en wentel daarin de deeglapjes om en om. Voor de vulling nu de amandelspijs, de fijngesneden sucade, het eigeel en sinaasappelpulp dooreen mengen en ook in 7 hoopjes verdelen. Op ieder deeglapje een balletje vulling leggen, het deeg dichtvormen, wat aandrukken tot een halfbolvormig geheel. Deze ballen in een goed ingevette vorm plaats (naast elkaar of 1 in het midden en andere erom heen), een paar stukjes boter er tussen doen en met wat suiker bestrooien. Bak ze in een warme oven ongeveer 3 kwartier: tijdens het bakken met een beetje suikernat begieten. Ook bij het serveren kan dit suikernat over de taart worden gegeven.

ORGEADEKOEK

Als boterkoek. Vervang vanillesuiker door 100 gr gepelde amandelen en 100 gr sucade. Voor de orgeade maalt men deze allebei door de amandelmolen, voeg er dan 1 eetlepel basterdsuiker bij en maak het smeug met een paar druppels citroen en een scheutje water. Deegbal maken als bij boterkoek, bedek met de helft ervan de ingevette vorm, hierop de orgeade, dek af met de rest van het deeg. Afdekken met een dun laagje losgeklopt eiwit waarin hier en daar een gepelde amandel wordt gedrukt. Baktijd 25 minuten.

PECANNOTENSCHUIMPJES

2 eiwitten snufje zout 1 theel pesach-vanille-extract 150 gr suiker 150 gr gehakte pecannoten 125 gr pesach-chocoladechips (desgewenst)

Schuimkoekjes zijn gemakkelijk te maken wanneer u ze met zeer fijne suiker maakt die u geleidelijk toevoegt aan de eiwitten en als u ze op vetvrij papier bakt.

Verwarm de oven voor op 120°C.

Bekleed bakplaten met vetvrij papier.

Klop de eiwitten samen met het zout op hoge snelheid schuimig.. Voeg geleidelijk de suiker toe, met ongeveer 2 eetlepels tegelijk. Klop het mengsel tussendoor steeds stijf en glanzend, tot het in pieken blijft staan. Spatel er het vanille-extract, de pecannoten en, indien gewenst, de chocoladechips door.

Leg met een theelepel hoopjes schuim op de bakplaten. Zet ze 30 minuten in de oven.

Voor ongeveer 24 koekjes

PERENKUGEL

400 gr tarwebloem 250 gr boter of vet 2 x 150 gr suiker 100 gr rozijnen 100 gr gember met vocht 50 gr gepelde, fijngehakte amandelen 1 theel kaneel citroenschil 3 pond stoofperen 1.5 glas lauwwarm water

De peren schillen, in vieren snijden, met 150 gr suiker en citroenschil half-gaar stoven. Bloem, suiker, rozijnen, gember, amandelen en citroenschil vermengen, het vocht van de gember toevoegen, de zachtgemaakte boter en 1.5 glas lauwwater. Dit deeg mag niet te dun worden en moet enigszins trekkerig zijn. In een grote, ijzeren pan doet men de half-gare peren met het vocht, en legt daarop het deeg. Het vocht van de peren mag door het deeg heenkomen. Op het gas zachtjes gaar laten worden in ca 4 uur met deksel op de pan. In de oven ca 3 uur, zeer matige warmte zonder deksel

PITA

300 gram bloem, een kopje water, een eetlepel zout.

Meng de bloem met het zout en water. Kneden tot een bol. Voeg wat bloem toe als het deeg teveel plakt. Verdeel deze bal in 8 kleine bollen. Warm de koekenpan voor. Rol elk bolletje plat (ongeveer een dunne pannenkoek). Bak de pita aan 2 kanten in een paar druppels olie binnen 1 minuut gaar. Laat ze rusten in een katoenen doek (dan blijven ze warm en zacht). De pita's zijn meteen klaar om te serveren of een wrap ervan te maken want na een uur worden ze al hard. Lekker bij choemoes en shoarma.

SABBATH CAKE

6 grote eieren 1 kop suiker 2 eetl olie 3 eetl water 2 theel vanille essence geraspte schil van citroen en/of 1 theel kaneel ½ kop bloem en ½ kop zelfrijzend bakmeel

Vet een springvorm in van 22 cm en verhit de oven op 180 C. Sla het eiwit stijf tot het piekt. In een andere kom de eierdooiers met de suiker schuimig mixen. Voeg water, olie en essence toe + citroenschil en/of kaneel. Blijf goed roeren en voeg langzaam het meel toe zowel de bloem als het bakmeel. Mix het deeg op lage snelheid tot het glad is. Voeg voorzichtig het stijve eiwit toe en meng het voorzichtig maar goed door het deeg heen. Als het goed vermengd is schenk het in de ingevette springvorm. Bak het in het midden van de oven 50 min tot de cake goudgeel is, eventueel met breinaald in prikken tot deze droog aanvoelt. Variatie: in plaats van de gewone bloem voeg een halve kop kokos toe. Snijd de cake door, besprenkel met zoete wijn en slagroom en vruchten. Decoreer de cake met slagroom, noten, fruit of chocola.

SACHERTAART (SUCCOT)

150 gr boter of plantenmargarine 150 gr suiker 200 gr pure chocolade 8 eieren 130 gr bloem jam chocoladeglazuur

De boter met de suiker tot een romige massa roeren, de chocolade au bain Marie smelten en bij kleine beetjes door de boter-suikermassa roeren. Hier dan weer één voor één de eierdooiers doorheen doen. Nu de eiwitten stijf kloppen en deze afwisselend met de bloem door de chocolademassa mengen. Het geheel in een goed beboterde springvorm doen en in 1 ¼ uur in een matig warme oven gaar laten worden. Neem de taart als ze nog warm is uit de vorm en laat haar afkoelen. Snij de taart middendoor en bestrijk één van de helften met jam. Leg de helften weer op elkaar en besmeer ook de bovenkant met jam. Giet hierover de chocoladeglazuur

Chocoladeglazuur: 200 gr suiker met 2 cl water au bain Marie laten smelten, 200 gr chocolade toevoegen en alles glad roeren totdat een dik vloeibare massa is verkregen. Dit vlug over de taart gieten

SOEFGANIOT (CHANOEKA)

350 gr zelfrijzend bakmeel 2 eieren 1/8 l yoghurt of zure room 1 eetlepel olie
2 eetlepels suiker 3 pakjes vanillesuiker een snufje zout jam olie om te bakken

Maak van alle ingrediënten - behalve de jam - een deeg als voor oliebollen (op een warme plaats afgedekt een half uur laten rijzen). Vorm met twee eetlepels bollen en laat die in de hete olie glijden. Bak ze in de olie goudbruin. Snijd ze als ze klaar zijn doormidden, maar laat een kant vastzitten. Vul ze met jam en druk ze weer op elkaar.

WORTELTAART (ROSH HASJANA)

400 gr geraspte of gemalen wortelen 75 gr boter 150 gr bloem 200 gr poedersuiker 3 eetl koffieroom 14 eetl water 4-5 theel citroensap snuifje zout

Snijd met 2 messen de koude boter, bloem en zout door elkaar tot een kruimelig mengsel. Voeg 2 eetlepels water toe en vorm een deegbal. Laat deze (in folie) een uur rusten in de koelkast. Daarna in een platte ingevette vorm bakken in een hete oven ca 20 minuten. Intussen de rest aan het water met 200 gr poedersuiker 2 minuten laten koken, de geraspte wortel erbij doen, alles zachtjes laten koken tot de wortel gaar is en het vocht ingekookt is. Er is nu een soort worteljam ontstaan. Neem de pan van het vuur, meng er de koffieroom en het citroensap door. De gebakken taartbodem met dit mengsel vullen. De taart kan zowel warm als koud gegeten worden.

KOUD BUFFET

DUITSE AARDAPPELSALADE

1 kg stevige aardappelen, gekookt, geschild en in blokjes gesneden 2 augurken, in blokjes gesneden 2 eetl plantaardige olie 1 ui gesnipperd 1 teentje knoflook, fijngehakt 1 stengel bleekselderij, fijngehakt zout versgemalen zwarte peper 1 eetl lichtbruine suiker 1 eetl Duitse mosterd 0,6 dl rode- of witte-wijnazijn gehakte verse peterselie, om te garneren

Doe de aardappel in een schaal en voeg de augurken toe. Zet alles apart. Verhit de olie in een braadpan en bak hier de ui, knoflook en selderij 2-3 minuten in, of tot de ui net glazig is. Voeg zout en peper naar smaak toe en roer de suiker, mosterd en azijn erdoor. Meng alles goed door elkaar. Giet de saus over het aardappelmengsel en schep het voorzichtig om. Doe de salade in een schaal en garneer alles met peterselie. (besprenkel de salade eventueel nog met wat olie)

FRUITIGE KIP-SELDERIJ SALADE

400 gram kipfilet 1 kippenbouillon tablet 1 kruidenbouillon tablet 1 kruidenbultje voor kippensoep 2 appels citroensap 1 pot selderijreepjes 1 blikje stukjes ananas 1 dl zure room 1 dl mayonaise 1 theelepel dijonmosterd Zout, peper Snufje kerriepoeder 100 gram gepelde walnoten

Kipfilet in halve liter water met bouillontablet en kruidenbultje aan de kook brengen, half uur zacht koken en laten afkoelen. Droogdeppen en in kleine reepjes snijden. Appels schillen en in reepjes snijden en met citroensap omscheppen. Ananas en selderij uit laten lekken Sausje maken van zure room, mayonaise en mosterd, op smaak maken met zout en peper. Alles, ook de walnoten omscheppen.

Deze salade wordt nog lekkerder als ze van te voren wordt klaar gemaakt en paar uren in de koelkast staat.

GRANEN MET GEITEKAAS EN KIKKERERWTEN

150 ml olijfolie 1 tl scherpe mosterd 70 ml vers citroensap of azijn zout en peper naar smaak 675 gr gare bulghur of gekookte gerst, gierst of tarwekorrels 125 gr gehakte peterselie 125 gr verse muntblaadjes 1 bosje fijngesneden groen van lenteuitjes 500 gr kikkererwt uit blik 125 gr in blokjes gesneden feta-kaas 2 eetlepels gehakte zwarte olijven

Klop van de olijfolie, mosterd en azijn of citroensap een dressing. Schep in een slakom graan, peterselie, munt, uitjes, kikkererwt, kaas en olijven door elkaar. Voeg de dressing toe. Breng het geheel op smaak met zout en peper. Zet het gerecht zo mogelijk een nacht weg in de koelkast. Serveer met druiven.

HARINGSALADE (YOM KIPPUR)

4 grote zure haringen 4 uien 4 zure appelen 4 zure augurken 4 gekookte bieten 4à5 eetl suiker azijn

De graten uit de haring verwijderen. Alle ingrediënten klein snijden en in een glazen pot doen. De suiker er tussen en er op strooien, daarna vullen met azijn zodat alles onder het vocht staat. Voorzichtig de massa door elkaar mengen en in afgesloten pot (met deksel en/of folie) zeker 1 nacht laten doortrekken.

MAISSALADE (YOM KIPPUR)

2 paprika's 6 tomaten 6 flinke eetl maïs uit blik bieslook basilicum zout, peper citroensap eventueel maïsolie

De paprika's, tomaten en het bieslook klein snijden en door de uitgelekte maïs scheppen. Wat citroensap en de kruiden erbij doen en alles goed door elkaar mengen. U kunt er naar wens maïsolie door doen, maar dan wel even laten intrekken. Tot slot nog wat verse bieslook over strooien. Dit slaatje smaakt zeer goed bij vis.

MIERIKSWORTELBIETENSAUS

1 middelgrote mierikswortel (of 1 potje) 3-4 rode bieten, gekookt, geschild en in stukken gesneden 1 el lichtbruine suiker of honing zwarte peper 1,75-2,5 dl gedistilleerde witte of appelazijn

Trek rubber handschoenen aan en schil de mierikswortel met een dunschiller. Snijd de uiteinden eraf en rasp de mierikswortel in de keukenmachine. Zonder het deksel van de machine te verwijderen raspt u nu de gekookte bieten bij de mierikswortel. Verwijder het deksel en doe het mengsel in een middelgrote schaal. Meng de bruine suiker of honing er goed door en breng het mengsel met peper en azijn op smaak. Als het te droog is voeg dan nog wat azijn toe. Afgedekt in de koelkast bewaren.

PAPRIKA GEVULD MET COUSCOUS (niet-Israëlich)

6 paprika's 2 el boter 1 ui, fijngehakt 1 tl olijfolie ½ tl zout 175 gr couscous 2 el rozijnen 2 el gehakte verse munt 1 eidooier zout en vers gemalen peper verse munt ter garnering

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd elke paprika in en verwijder de zaadjes. Smelt de boter in een pan en sauteer de ui tot hij zacht is. Breng 2,5 dl water aan de kook, voeg olie en zout toe, haal de pan van het vuur en doe de couscous in het water. Roer het door en laat 5 minuten rusten met het deksel op de pan. Roer de ui, de rozijnen, de munt, peper en zout erdoor. Voeg op het laatst de eidooier toe. Vul de paprika met het couscousmengsel. Vul ze niet verder dan drievierde, want de couscous zet nog uit bij het bakken. Zet de paprika's in een ingevette ovenschotel zonder deksel en bak ze ongeveer 20 minuten tot ze zacht zijn. Serveer ze warm of koud en garneer met verse munt.

PASTA MET ZALM (niet-Israëliisch)

500 gr pasta ½ paprika 1 blikje mais 1 blikje zalm mayonaise yoghurt peper en zout
tuinkruiden

Kook de pasta en laat koud worden. Meng de zalm met het zalmnat onder de pasta, alsook de uitgelekte mais en in blokjes gesneden paprika. Maak een mengsel van mayonaise en yoghurt en kruid met peper, zout en tuinkruiden en meng dit onder het pastamengsel.

VLEESSALADE (YOM KIPPUR, 4 pers)

100 gr boterhamworst 1 klein blikje erwten (1/4) 4 hardgekookte eieren 4 gekookte
aardappelen 2 zure augurken 1 zure appel 1 ui 2 lepels bouillon mayonaise peterselie
tomaat sla azijn peper zout paprikapoeder nog wat kleine augurkjes

De fijngehakte ui en peterselie vermengen met de in blokjes gesneden aardappelen, hier de bouillon bijdoen, peper en zout. Een paar uur laten intrekken. De worst, augurken en de appel in blokjes snijden en vermengen met het eerste mengsel. Hier de doperwtjes bij doen. Op smaak brengen met de mayonaise en wat peper en zout. De vleessalade mooi opmaken op de slabladeren, garneren met de hardgekookte eieren, tomaat, augurkjes en paprikapoeder.