

FADIRA



Benodigdheden crêpes:

300 gram meel
2 eieren M
250 ml. melk
zout
halve theelepel saffraanpoeder
grote kom
mixer
koekenpan

Bereiding:

Pak een kom. In de kom doe je als eerst de eieren, melk, zout en saffraan. Dan begin je te mixen. voeg de melk erbij en ga verder met mixen. Na het mixen ga je het beslag bakken aan één kant; de crêpes zijn nu klaar.

Vulling van de crêpes:

300 gram gehakt
1 ui
1 theelepel Ras el hanout
peper en zout naar smaak
steelpan
zonnebloemolie

Bereiding:

voor de vulling doe je eerst het gehakt op het vuur in de steelpan, op een lage stand. Ondertussen snij je de ui in kleine stukjes, daarna voeg je de ui bij het gehakt. Voeg nu de kruiden toe en rul het gehakt op een lage stand tot het is drooggekookt. De vulling is nu klaar.

Pak een crèpe en doe er 2 eetlepels vulling in. Daarna ga je het oprollen als een loempia. Als je klaar bent met oprollen ga je ze frituren tot ze goudbruin zijn.

SALADE ZABADI

Benodigdheden

300 gram Griekse yoghurt

halve komkommer

1 wortel

zout en peper naar smaak

1 knoflookteentje of knoflookpoeder

kom

Bereiding:

Rasp de komkommer en de wortel en doe het in de kom.

Doe de Griekse yoghurt erbij en roer het goed door elkaar.

Als laatste doe je zout, peper en knoflook erbij.

Dit ook goed doorroeren.



RIJST MET VERMICELLI

Benodigdheden:

300 gram rijst
2 eetlepels vermicelli
olie
1 Maggiblokje (of zout)
2 eetlepels rozijnen
1 knoflookteen
koriander

Bereiding:

doe de rijst in een kom met water en laat het 30-40 minuten rusten.

Pers de knoflook en snijdt de koriander fijn.

Verhit olie in een pan bak daarin de vermicelli tot het goudbruin is. Voeg daarna de knoflook en koriander toe. doe er ook wat water bij zodat het niet aanbrandt.

Voeg nu de rijst toe en roer het een paar minuten door. Doe de rozijnen erbij en als laatste het Maggiblokje (of wat zout) en kokend water erbij.

MUHALLABIA

Benodigdheden:

300 ml melk
1 zakje vanillesuiker of 1 theelepel cardemonpoeder
2 eetlepels maizena
2 eetlepels suiker
noten of gedroogd fruit

Bereiding

Roer de suiker en maizena door elkaar. Voeg 1 kop melk toe en roer dat goed door elkaar.

Kook de rest van de melk. Je moet de melk blijven roeren zodat het niet aanbrandt.

Doe het suiker/maizenamengsel bij de kokende melk. Kook dit 5 tot 10 minuten en blijf roeren.

Zet het 3 tot 4 uur in de koelkast. Daarna verdeel je het over kleine kommetjes.

Als versiering doe je kapotgemaakte noten of gedroogd fruit erop.



SUDANESE GROENTESOEP



Benodigdheden:

wortelen
aardappelen
erwten
vermicelli
uien
knoflook
gember
zwarte peper
7-kruidentpoeder
zout
olie

Bereiding

Snijd de uien in stukjes en bak ze in olie.

Snijd de groenten in stukjes en voeg dit toe aan de pan met uien.

Voeg vervolgens water en alle kruiden toe en laat het geheel sudderen tot alles gaar is (± 20 minuten).

Serveer met een stukje brood.