

Småretter

fuel – hestebønnepasta

4 personer

1 dåse hestebønner
1 spsk. tahine
1 fed hvidløg
saft fra 1 citron
4 spsk. ekstra jomfruolivenolie
salt

Hestebønner blendes sammen med citronsaften, de øvrige ingredienser røres i, smag til med salt.



asabir bil lahma – filofingre med kødfyld

ca. 30 stk.

1 pakke filodej
500 g hakket oksekød
1 finthakket løg
1 fed presset hvidløg
1 tsk. kanel
1 tsk. garam masala
1 tsk. spidskommen
1 tsk. gurkemeje
salt og peber
olie til stegning

Følg instruktionen for filodej, der står på pakken.

Brun løg og hvidløg, tilsæt kødet, smag til med krydderier, salt og peber, når vandet er absorberet, er kødet færdigt.

Klip filodejen i 3 lige store dele, tag noget kød, og placer det i midten af firkanten 1 cm fra hver ende foroven, fold enderne ned over kødet, og rul dejen sammen, så den ligner et rør.

Læg dem på en smurt bageplade, eller brug bagepapir, pensl med smeltet smør, og bag ved 200 grader, til de er gyldne. Eller frituresteg i dyb pande eller gryde.





imsaár – auberginepure

800 g auberginer
500 g groft hakkede løg
500 g blendede tomater
½ tsk. spidskommen
salt og peber
olivenolie til stegning

Auberginerne skrælles og skæres i runde skiver, drys salt over, og lad dem stå i 30 min. Skyl med vand, og steg dem i olien. Når de er stegte, kan du lægge dem på et stykke køkkenrulle.

Løgene steges, til de er gyldne, tilsæt tomaterne, og steg videre ved svag varme med låg på i 10 min.

Hæld tomatblandingen i en skål, efterlad et lille lag til at dække bunden af gryden. Læg så skiftevis et lag aubergine og tomatblanding, indtil det hele er brugt. Hæld koldt vand i gryden, så det lige knap dækker, og lad det simre ved svag varme i 20 min. Rør rundt, og server kold eller varm med pitabrød.

surabat zahra – blomkålssuppe med fennikel

4 personer

2 finthakkede løg
250 g kartofler i tern
400 g hakket blomkål
200 g hakket fennikel
2 tsk. spidskommen
1 liter kogende vand
2 terninger grøntsagsbouillon
saft fra 1 ½ citron
smør til stegning
salt og friskkværnet peber

Smelt smørret, og steg løget, til det er gennemsigtigt, kom kartofler, fennikel og spidskommen i, og steg ved svag varme i 2-3 minutter. Hæld vand i, og læg låg på gryden, bring vandet i kog, kom blomkål og bouillon i, og bring i kog igen.

Lad det simre under låg i 15 min, eller til grønsagerne er møre.

Blend suppen, kom citronsaften i, og smag til med salt og peber, varm den langsomt op igen, og server.



Hovedretter

mansaf – lammeterne i yoghurt

(den jordanske nationalret)

4 personer

800 g lammeterne
1 liter yoghurt naturel
2 spsk. mel
2 tsk. salt
hvid peber
1 ½ liter vand

NB:

*Der skal bruges meget
mindre vand end oprindeligt
angivet i opskriften.*

Brun kødet i gryden, hæld kogende vand ved, læg låg på, og lad det simre i 45 min. Tag kødet op, og gem vandet.

Bland yoghurt med salt, jævnt melet i lidt vand, og hæld det i yoghurten. Rør rundt, og kom så yoghurten i en gryde. Tag vandet, som kødet har kogt i, frem igen, du skal næsten bruge 1 liter. Hæld vand i yoghurten lidt ad gangen, mens der røres rundt, til du har brugt al vandet. Kom kødet i, når yoghurten begynder at koge, og lad det småsimre 10 min.

Server med ris, der er pyntet med ristede pinjekerner og mandler.



couscous bil fustu' –
couscous med pistacienødder

4 personer

300 g couscous
300 ml kogende vand med hønsbouillon
65 g smeltet smør
80 g rosiner
strimlet skal af 1 usprøjtet citron
50 g ristede mandler
80 g afskallede pistacienødder
salt og peber

Kom couscous i en gryde med kogende vand og hønsbouillon, lad det stå i 5 min, til vandet er absorberet. Kom det smeltede smør, rosiner, citronskal og nødder i, og rør sammen, smag til med salt og peber.



ruz emfalfal – ris med krydderier

4 personer

3 dl ris

1 spsk. nelliker

1 spsk. muskatnød

1 spsk. kardemomme

1 spsk. kanel

1 spsk. salt

peber

olivenolie til stegning

Læg risene i blød i varmt vand $\frac{1}{2}$ time, skyl, til vandet er klart. Si vandet fra. Varm olien op i en gryde, kom risene i og alle krydderierne, og steg lidt. Hæld kogende vand ved, så det lige dækker risene, og bring i kog, skru ned til svag varme, og rør lidt rundt en gang imellem. Skal stå under låg, til vandet er absorberet.

Pynt med ristede mandler og pinjekerner.



.. og så om til det søde! =>



awameh – arabiske doughnuts

ca. 20 stk.

200 g mel
1 lille kogt kartoffel
½ pakke gær
2 dl lunkent vand
1 portion kold sirup i en skål
2 tallerkner
solsikkeolie til stegning

Smuldr gæren i vandet, mos kartofflen, og kom den ned i melet, **tilsæt vandet**, og rør rundt, dejen skal være meget klistret. Stil til hævning et lunt sted 30 min.

Varm olien op, stil en tom tallerken ved siden af komfuret, en tallerken med sirup i midten og til sidst en tom tallerken igen.

Tag en ske, og form dejen til en lille kugle, ligesom når du laver frikadeller, kom kuglerne ned i olien, og steg til de er gyldne, tag dem op, og læg dem på den første tallerken for at dryppe af, tag dem så over i siruppen, vend dem, og læg dem til sidst over på tallerknen ved siden af.

ater – sirup

2 ½ dl sukker
2 dl vand
1 spsk. citronsaft

Bring sukker og vand i kog, kom citronsaften i, og kog videre i 5 min, tag kasserollen fra varmen, og afkøl.

