



M O U N I R T O U B

**M I J N A R A B I S C H E
K E U K E N**



CARRERA
culinair

© Mounir Toub, 2016
© Uitgeverij Carrera Culinair, Amsterdam 2016

Vormgeving omslag en binnenwerk: Riesenkind
Fotografie: Saskia Lelieveld
Styling en foodstyling: Alexandra Schijf
Culinair redactie: Lars Hamer

Met dank aan: Zenza Home accessories, Noosugar, Soukz Interior Design

ISBN 978 90 488 3161 6
ISBN 978 90 488 3162 3 (e-book)
NUR 440

www.carreraculinaire.nl
www.overamstel.com

OVERAMSTEL
uitgevers

Carrera Culinair is een imprint van Overamstel uitgevers bv

Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

[fsc logo drukker, 12 mm hoog]

Inhoud

Voorwoord	8
Mijn keukenkast	10
Woordenlijst	13
Kruiden en specerijen	14

BASIS	16
BROODSOORTEN	42
SALADES EN MEZZE	60
SOEPEN	92
TAJINES	112
VLEESGERECHTEN	126
VISGERECHTEN	150
VEGETARISCH	162
BASTILLA'S	174
COUSCOUS	184
NAGERECHTEN	202
KOEK EN ZO	230

Dankwoord	250
Register	251
Receptenindex	254

Mama,

Ik ben erg blij en ontzettend trots dat jij mijn eerste kookboek in je handen hebt.

Tijdens het creatieve proces dat tot dit kookboek heeft geleid, heb ik genoeg momenten gehad waarop ik na moest denken over een aantal zaken.

Wat doet eten met mij?

Waarom ben ik kok geworden?

Wat wil ik met dit kookboek bereiken?

En wiens mening over mijn kookboek weegt het zwaarst voor mij?

Uiteindelijk kan ik eerlijk zeggen dat ik als volwassen man, ervaren kok, liefhebbende echtgenoot en vader van drie prachtkinderen, vooral jou trots wil maken.

Als jonge vrouw van negentien jaar in een voor jou vreemd land wist je drie zoons op te voeden tot grote, volwassen kerels. Je cijferde jezelf weg voor ons. Elke dag zette je minimaal drie goede, verantwoordelijke, liefdevolle en vooral smaakvolle gerechten op tafel zodat papa en wij aan tafel konden genieten.

Mama, je bent mijn held. Je hebt voor heel veel mooie eetherinneringen gezorgd waardoor ik gelukkig word van koken en vooral van eten. Dit heeft mijn intrinsieke motivatie om kok te worden onbewust aangewakkerd. Het is voor mij heel belangrijk dat jij straks met trots en een mooie glinstering in je prachtige ogen mijn kookboek aan al je vriendinnen zal laten zien, om hen in het geluk te laten delen.



Voorwoord

Ik ben de middelste uit een gezin van drie jongens. Mijn vader was een harde werker met twee baantjes die zijn gezin wilde onderhouden en zijn kinderen goed wilde opvoeden. Mijn moeder was ook een harde werker en was – totdat mijn jongste broer naar het mbo ging – altijd thuis om ons op te voeden en letterlijk te voeden. Mijn ouders hebben het prachtig gedaan. Met discipline, een lach, veel liefde en lekker eten hebben mijn broers en ik een redelijk onbezorgde jeugd gehad.

In al mijn herinneringen aan vroeger – waar ik een warm en liefdevol gevoel van krijg – speelt eten een prominente rol. Eten van mijn lieve, zorgzame moeder. ‘Het maakt mij niet uit wat je gaat studeren. Als het maar eerlijk werk is, je er later je gezin van kunt onderhouden en als je er maar gelukkig van wordt,’ waren de woorden van mijn vader toen ik in het examenjaar van de mavo zat. Ik was vijftien jaar toen ik mijn diploma haalde en had nog geen recht op studiefinanciering. Mijn vader kon de maandelijkse kosten voor het openbaar vervoer niet betalen, dus ik moest wel een vervolgopleiding in Eindhoven zoeken.

Van de vier opleidingen die ik wel zou willen volgen, werd de koksopleiding gelukkig in Eindhoven aangeboden. En zo besloot ik om kok te worden. Nadat ik de knoop had doorgehakt en mijn keuze bekend had gemaakt

aan mijn ouders, wilde mijn vader een vader-zoongesprek. We gingen wandelen – iets wat we daarvoor nog nooit gedaan hadden. ‘Weet dat je altijd in de avonden en weekenden moet werken, dat je alle vakanties moet werken, dat je altijd voor een baas moet werken en dat je lange dagen maakt,’ zei mijn vader heel zorgzaam, om mij te behoeden voor een, in zijn ogen, verkeerde keuze. Eigenwijs als ik was (en nog een beetje ben), wilde ik bewijzen dat ik bewust had gekozen voor de koksopleiding en dat ik ‘volwassen’ genoeg was om die keuze te maken.

Ik begon bij een gespecialiseerd visrestaurant in Veldhoven, waar gasten van heinde en ver naartoe kwamen voor de heerlijke visgerechten en de hoge kwaliteit. In de twee jaar tijd die ik daar gewerkt heb leerde ik de basis van het koken. Met dagverse producten werken, alles zelf maken (van soepen en sauzen tot nagerechten en bonbons) en keihard werken. Mijn vader had gelijk: weekenden, avonden en vakanties waren voor mij gewoon dagen waarop ik stond te koken. Ik zal nooit zeggen dat het *werkdagen* waren, omdat het niet als werken voelde. Ik vond het echt prachtig en ik wist zeker dat ik een goede keuze had gemaakt; koken was wat ik wilde! In de jaren daarna ben ik in contact gekomen met onder andere meester-koks Eugène Swalen en Margot Reuten, die mij op een hoger niveau leerden koken.

Mijn enthousiasme en liefde voor koken werden hierdoor alleen maar nog groter. Ik heb bij mooie bedrijven en met prachtige chefs mogen werken, wat mij als kok gevormd heeft. Dankzij mijn moeder als absolute inspiratiebron en de chefs als begeleiders, wist ik al van jongs af aan dat ik verder wilde in dit prachtige vak. Naast het volgen van opleidingen en cursussen omtrent koken en horeca – en natuurlijk het werken in de horeca – deed ik ook veel daaromheen.

Ik was met heel veel plezier werkzaam als docent consumptieve technieken aan het Summa College in Eindhoven waar ik vooral niveau 1 het kookvak bij mocht leren. Altijd druk met workshops, een kookrubriek verzorgen voor Fontys Hogescholen (waar ik bezig was met mijn deeltijd hbo-opleiding voor kookdocent) en recepten schrijven voor een tijdschrift waarvan de gerechten gefilmd werden en op Youtube gezet. Die filmpjes werden door 24Kitchen opgemerkt en zo ben ik daar uiteindelijk terechtgekomen. Ik heb vanaf oktober 2011 mooie dingen voor 24Kitchen mogen doen. Allemaal leuke dingen, maar er ontbrak nog altijd één ding: een kookboek.

Nu is het dan eindelijk zover! Er is heel veel tijd, denkwerk, research, lezen, typen, plezier, koken, proeven en liefde in gaan zitten, en het resultaat mag er wat mij betreft wezen. Ik ben apetrots op het eindresultaat en nog trotser

dat jij mijn kookboek nu vasthebt. Ik hoop dat jij net zo veel plezier beleeft aan het lezen, koken en uitproberen van de gerechten, als ik plezier heb gehad in het maken van mijn kookboek.

Wees eigenwijs en geef vooral je eigen draai aan de recepten. Laat een ingrediënt dat je niet lekker vindt gewoon weg of vervang het door iets wat je wel lekker vindt. Houd je liever van een beetje houvast, dan volg je de recepten gewoon op de letter. Al weet ik zeker dat je na een paar keer braaf mijn recepten gevolgd te hebben, alsnog gaat experimenteren en zo je eigen versie maakt.

Koken is experimenteren, proberen, eten, verbeteren en herhalen. Geniet er vooral van en deel je kennis, liefde en gerechten.

Kook en eet met heel veel liefde en nog meer plezier, *besaha!*

Kruiden en specerijen

Op een winterse dag fietste ik na een lange dag op school naar huis. Ik zette mijn fiets in de schuur en liep door de kou richting de achterdeur. Hoe dichterbij de achterdeur ik naderde, des te beter ik het rook. Ik trok de deur open en een bijna knuffelende walm van heerlijke geuren omarmde en verwelkomde mij in een liefdevol huis...

Welkom thuis!

Mama stond in de keuken en groette mij vriendelijk. Eenmaal in de keuken zag ik welke geuren mij zojuist omarmd hadden. Bessara, harira met een beetje smenn en versgebakken msemen stonden op het vuur en verspreidden hun heerlijke geuren door het huis.

De kruiden en specerijen van de Marokkaanse keuken zijn duidelijk aanwezig in smaak, maar zeker ook in geur!





Ingelegde sinaasappels

اللَّيْمُونُ مُرَقَّد

Lajmoen mraqqad

INGREDIËNTEN

4 citroenen
5 biologische sinaas-
appels
200 g grof zeezout
2 kaneelstokjes
3 steranijen
2 tl korianderzaad

BEREIDING

- Steriliseer een weckpot zorgvuldig door deze circa 10 minuten in een pan met water uit te koken of door de weckpot in de vaatwasser te wassen.
- Pers de citroenen uit en zet het sap apart.
- Boen de sinaasappels goed schoon onder de kraan en wrijf ze droog.
- Snijd de sinaasappels vanaf de navel kruislings in en laat het onderste en bovenste gedeelte aan elkaar zitten.
- Vul de sinaasappels met het zeezout, leg ze in de pot en druk ze stevig aan. De sinaasappels moeten knus tegen elkaar komen te liggen.
- Verdeel de rest van het zeezout, de kaneelstokjes, steranijen en korianderzaden over de pot.
- Giet het citroensap erbij en vul eventueel aan met water zodat de sinaasappels volledig onderstaan.
- Sluit de pot goed af en bewaar de sinaasappels minimaal 1 maand in de koelkast. Op deze manier trekken de smaken het beste in en zullen de schillen zachter worden.
- Schud de pot om de dag eventjes om.

tips

Meng de fijngesneden schillen ook eens door taart- of koekdeeg.

Vervang in het recept voor bastilla de ingelegde citroenen eens door ingelegde sinaasappels.





Beghrir

DUIZEND-EN-ÉÉN-GATENPANNENKOEK

بَغْرِير

Beghrir

Voor 10 beghrir's

INGREDIËNTEN

50 g roomboter
50 g zonnebloemolie
200 g fijn griesmeel
100 g bloem
400 ml lauwwarm
water
1 zakje gedroogde gist
(7 g)
1 zakje bakpoeder
1 tl zout
1 tl suiker

BEREIDING

- Smelt de roomboter in een pan en meng met de zonnebloemolie. Zet apart.
- Doe het fijne griesmeel, de bloem, het lauwwarme water, de gedroogde gist, het bakpoeder, zout en de suiker in een blender en mix 1 minuut.
- Laat het beslag 1 uur afgedekt in een kom rusten en rijzen.
- Schep een pollepel van het beslag in een koude antiaanbakpan en laat op een zacht vuurtje de beghrir gaar worden. Je zult zien dat de 'duizendgaten' zullen verschijnen.
- Als het beslag aan de bovenkant droog (en dus gaar) is, is de beghrir klaar.
- Spoel de pan af met koud water, droog af en begin opnieuw.
- Besmeer de gebakken beghrir met een beetje van het roomboter-zonnebloemmengsel om uitdroging te voorkomen en om extra smaak toe te voegen.

tip!

Ook geschikt als
nagerecht met een
bol vanille-roomijs.





Gegrilde halloumi

MET MUNT EN HONING

كَلُومِي مَسْخِي مَعَ النَّمْنَمِ وَالْعَسَلِ

Halloumi meschwie m'a nahnah wa lerhsel

Voor 2 personen

INGREDIËNTEN

200 g halloumi
1 bos munt
2 teentjes knoflook
1 ingelegde citroen
(zie blz. 23)
4 el olijfolie
zout en versgemalen
peper
2 el honing
1 handje granaatappel-
pitjes
1 handje pistachenoten

BEREIDING

- Snijd de halloumi in plakken van 3 centimeter en grill aan beide zijden kort in een hete grillpan.
- Pluk de munt en hak in hele dunne reepjes.
- Pel de knoflook en hak heel fijn.
- Snijd de schil van de ingelegde citroen in dunne reepjes.
- Meng de olijfolie met de gehakte munt en knoflook en de ingelegde citroenschillen en breng op smaak met zout en versgemalen peper.
- Leg de gegrilde halloumi in een ovenschaal en verdeel het kruidenmengsel over de halloumi.
- Besprenkel met een beetje honing en plaats de ovenschaal circa 2 minuten onder een hete grill zodat de honing kan karamelliseren.
- Haal de schaal onder de grill vandaan, strooi de granaatappelpitjes en pistachenoten over de halloumi en serveer direct.

tips

Je kunt alles voorbereiden en net voordat de gasten aan tafel gaan de ovenschaal onder de grill zetten.

Leg de gegrilde halloumi op toastjes voordat je het onder de grill schuift.



Vissoep

شُورْبَة السَّمَك

Shorbat essamak

Voor 6 personen

INGREDIËNTEN

10 grote gamba's
400 g mosselen
1 tl venkelzaad
1 prei
3 teentjes knoflook
4 rijpe tomaten
1 venkel
1 sinaasappel
2 el olijfolie
1 laurierblaadje
10 saffraandraadjes
1 l visbouillon
8 takjes koriander
8 takjes dragon
zout en versgemalen
peper

BEREIDING

- Verwijder de koppen van de gamba's en pel ze.
- Met een scherp mesje maak je een snee in de rug van de gamba en verwijder je het (vaak zwarte) darmkanaal.
- Spoel de mosselen in ruim koud water en gooi de geopende (niet meer sluitende) mosselen weg.
- Rooster het venkelzaad circa 4 minuten in een droge pan tot ze gaan geuren en zet weg.
- Snijd, was en droog de prei en snijd in dunne reepjes.
- Pel de knoflook en snijd fijn.
- Verwijder de kroontjes van de tomaten en snijd een kruisje in de onderkant van elke tomaat. Ontvel de tomaten door ze even onder te dompelen in een pan met kokend water en af te spoelen onder ijskoud water. De velletjes zijn nu makkelijk te verwijderen.
- Snijd de tomaten in blokjes. Bewaar ook het vocht en de zaadjes, want daar zit veel smaak in en dat kunnen we natuurlijk goed gebruiken!
- Snijd de venkel in dunne reepjes.
- Snijd de schil van een halve sinaasappel in hele dunne reepjes.

> zie verder op blz. 108



Shakshuka

GEHAKT EN EI IN TOMATENSAUS

شَكشُوكَة

Sahksuka

Voor 4 personen

INGREDIËNTEN

100 g sjalotjes
1 bos koriander
500 g rundergehakt
1 ei
1 el mosterd
1 el gemberpoeder
1 el paprikapoeder
6 tomaten
1 rode ui
2 el olijfolie
2 el tomatenpuree
1 tl gemberpoeder
zout en versgemalen
peper
3 eieren

BEREIDING

Gehaktballen

- Pel de sjalotjes en snipper fijn.
- Pluk de koriander en hak fijn.
- Meng het gehakt met het ei, de mosterd, het gemberpoeder, paprikapoeder, de sjalotjes en de helft van de koriander en draai mooie gehaktballetjes van circa 3 centimeter.

Shakshuka

- Verwijder de kroontjes van de tomaten en snijd een kruisje in de onderkant van elke tomaat. Ontvel de tomaten door ze even onder te dompelen in een pan met kokend water en af te spoelen onder ijskoud water. De velletjes zijn nu makkelijk te verwijderen. Snijd de tomaten in gelijkmatige blokjes. Bewaar ook het vocht en de zaadjes, want daar zit veel smaak in en dat kunnen we natuurlijk goed gebruiken!
- Snijd de rode ui in halve ringen.
- Plaats een tajine met een warmteverdeler eronder op het vuur en verwarm hierin de olijfolie.
- Bak de rode uien en de gehaktballetjes op zacht vuur in de tajine.
- Als de gehaktballen mooi goudbruin zijn, schep je de tomatenpuree erbij en bak deze 2 minuten mee.

> zie verder op blz. 116



De Mocroburger

هَمْبُورَجَر مَعْرَبِي

Hamboerger marghiebie

Voor 2 personen

INGREDIËNTEN

2 rode uien
2 teentjes knoflook
½ bos koriander
350 g rundergehakt
1 el ras el hanout
(zie blz. 33)
2 tl gemberpoeder
1 tl harissa (zie blz. 32)
1 ei
2 el paneermeel
zonnebloemolie in te
bakken
1 Marokkaans brood
(zie blz. 45)

Garnituur

1 vleestomaat
1 sinaasappel
2 rode uien
8 champignons
2 el zonnebloemolie

BEREIDING

Marokkaanse hamburgers

- Pel en snipper de uien.
- Pel en hak de knoflook.
- Pluk de koriander en hak fijn.
- Meng het gehakt met de ui, knoflook, koriander, ras el hanout, het gemberpoeder, de harissa, het ei en paneermeel.
- Vorm mooie burgers van het gehakt.
- Verwarm een scheutje zonnebloemolie in een koekenpan en bak de burgers om en om in circa 6 minuten goudbruin en gaar.
- Steek met een vorm 2 mooie rondjes uit het Marokkaanse brood met dezelfde grootte als de hamburgers en snijd het brood in de lengte door.
- Verwarm de grillpan en rooster het brood in circa 2 minuten bruin en krokant.

Garnituur

- Snijd de tomaat in dunne plakken.
- Schil de sinaasappel en snijd in partjes.
- Pel de uien en schaaf op de mandoline in plakjes van circa ½ centimeter.
- Borstel de champignons schoon en snijd in vieren of achten, afhankelijk van de grootte.
- Bak de helft van de uien samen met de champignons in de zonnebloemolie goudbruin en gaar.

> zie verder op blz. 132



Kumpir

ROYAAL GEVULDE GEPOFTE AARDAPPEL

كُومْبِير

Kumbir

Voor 4 personen

INGREDIËNTEN

4 grote kruimige aardappels
olijfolie
1 tl zout
1 maïskolf
1 wortel
1 kleine rettich
¼ rode kool
10 cornichons (kleine zure augurkjes)
50 g fetakaas
½ bosje koriander
4 el gemarineerde olijven (zie blz. 27)
100 g oude kaas
Turkse yoghurt naar smaak
paprikapoeder naar smaak

tip!

Serveer de gepofte, uitgeholde aardappels met alle garnituur er apart bij. Zo kan iedereen zijn of haar eigen kumpir samenstellen.

BEREIDING

Aardappels poffen

- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Boen de aardappels schoon en leg elke aardappel op een vel aluminiumfolie.
- Besprenkel met olijfolie en bestrooi met een beetje zout.
- Pak de aardappels in met aluminiumfolie en pof de aardappels in de oven in circa 45 minuten.

Groente

- Snijd de maïskorrels los van de kolf en kook circa 5 minuten in een pan met water en een beetje zout.
- Schil de wortel en de rettich en snijd fijn met een mandoline.
- Snijd de kool in blokjes.
- Snijd de cornichons in schuine plakjes.

Kumpir

- Verbrokkel de fetakaas.
- Pluk de koriander en hak fijn.
- Halveer de aardappels en hol de helften uit met een lepel.
- Meng het aardappelkruid met de fetakaas en de koriander en schep terug in de aardappels.
- Schep van alle groente wat in de aardappels.
- Leg er wat gemarineerde olijven op en rasp de kaas erover.
- Bak de aardappels in een ovenschaal circa 4 minuten in de oven tot de kaas gesmolten is.

SERVEREN

- Leg de kumpir op een bord.
- Schep een beetje Turkse yoghurt erop en gaarneer met een snufje paprikapoeder.



Bastillakip

بَسْتِيلَةُ الدَّجَاجِ

Bastilla dzjaaz

Voor 8 personen

INGREDIËNTEN

Vulling 1

- ½ bos koriander
- ½ bos bladpeterselie
- 1 kg kippendijenfilet (zonder vel en zonder bot)
- 750 g uienringen
- zonnebloemolie om in te bakken
- 3 el gemberpoeder
- 1 el kaneelpoeder
- zout en versgemalen peper
- 5 dl kippenbouillon
- 1 ingelegde sinaasappel
- 100 g rozijnen
- 6 eieren

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 180 °C.

Vulling 1

- Pluk de koriander en bladpeterselie en hak fijn.
- Bak de kippendijen en uienringen in een beetje olie op laag vuur goudbruin.
- Voeg het gemberpoeder, kaneelpoeder, zout en versgemalen peper toe en bak de specerijen 1 minuut mee.
- Blus het geheel af met de kippenbouillon en voeg de koriander en bladpeterselie toe.
- Dek de pan af en laat 1 uur op laag vuur smoren tot de kippendijen gaar zijn.
- Haal de gegaarde kippendijen uit de pan en laat de bouillon tot de helft inkoken.
- Snij de schil van de ingelegde sinaasappel in dunne reepjes.
- Voeg de gesneden schil van de ingelegde sinaasappels en de rozijnen toe en bind de saus met de eieren door deze er een voor een doorheen te roeren.
- Laat de saus 3 minuten op laag vuur doorkoken en daarna afkoelen.
- Scheur de gegaarde en inmiddels afgekoelde kippendijen in reepjes en voeg toe aan de (eier)saus.

> zie verder op blz. 178



Couscous met zeven groenten

كُتْسُكُسْ بِالْعُظْرِ السَّبْعِ

Couscous bi ghodar sab'a

Voor 4 personen

INGREDIËNTEN

Gestoomde couscous

3 l groentebouillon

450 g couscous

(middelmaat)

3 dl warm water

2 el olijfolie + extra

zout

smenn naar smaak

(zie blz. 19)

Zeven groenten

3 babycourgettes

½ bosje bospeen

1 koolrabi

1 bosje radijs

2 rode uien

1 bos groene asperges

1 bos koriander

80 g roomboter

250 g anis champignons

1 el harissa (zie blz. 32)

100 g gekookte kikkererwten

BEREIDING

Gestoomde couscous

• Breng de bouillon aan de kook in het onderste deel van de couscoussière (couscouspan).

• Giet de couscous in een grote, lage schaal.

• Besprenkel de couscous met circa 2 deciliter warm water, 2 eetlepels olijfolie en wat zout en wrijf ondertussen met je handen de korreltjes los.

• Schep de couscous in het bovenste deel van de pan en stoom de couscous circa 10 minuten.

• Schep de (eerste keer gestoomde) couscous in een grote schaal en laat iets afkoelen.

• Besprenkel de couscous met circa 1 deciliter water en wrijf de korrels los.

• Stoom de couscous weer 10 minuten.

• Herhaal het loswrijven nogmaals.

• Breng de (tweede keer gestoomde) couscous op smaak met wat zout en wrijf er nog wat olijfolie door.

• Stoom de couscous voor de derde en laatste keer 10 minuten. Dit is tevens het moment dat je de groenten gaat garen, zie bereiding op pagina 188.

• Roer de couscous voor het serveren met een houten lepel goed los en voeg naar smaak smenn en eventueel wat zout toe.

> zie verder op blz. 188



Dadel-sinaasappel-kokostaart

كَلَاةُ النَّمْرِ، البُرْنَقَالِ وَجُوزِ الْهِنْدِ

Tarta tammar, boertoeghal wa zhoezh elhabed

Voor 8 personen

INGREDIËNTEN

2 el zonnebloemolie
200 g dadels
200 g gedroogde vijgen
100 g gedroogde abrikozen
200 g volkorenkoekjes
1 ingelegde sinaasappel (zie blz. 23)
250 g roomboter
150 g bruine basterd-suiker
1 ei
50 g rozijnen
200 g kokosrasp

BEREIDING

- Vet een ovenschaal in met de zonnebloemolie en bekleed met bakpapier zodat de taart later makkelijker lost.
- Ontpit de dadels en snijd ze in reepjes.
- Verwijder het harde steeltje van de gedroogde vijgen en halveer de vijgen.
- Snijd de gedroogde abrikozen in blokjes.
- Breek de volkorenkoekjes in grove stukken.
- Snijd de schil van de ingelegde sinaasappel in dunne reepjes.
- Smelt de boter en voeg de suiker en schil van de ingelegde sinaasappel toe.
- Blijf roeren tot de suiker is opgelost.
- Klop het ei los in een kommetje en voeg al roerend het ei toe aan het botermengsel. Roer tot je een gladde saus hebt.
- Voeg de dadels, vijgen, abrikozen en rozijnen toe en verwarm het geheel even.
- Voeg vervolgens de koekjes en de helft van de kokosrasp toe en meng alles goed door elkaar.
- Strooi van de overgebleven geraspte kokos de helft in de ovenschaal en verdeel gelijkmatig.
- Schenk het dadelmengsel in de vorm en druk aan met een lepel.
- Strooi de laatste gedeelte van de geraspte kokos over de taart en laat circa 2 uur afkoelen en steviger worden in de koelkast.
- Keer de taart om en snijd in gewenste stukken.

tips

Ook lekker met andere gedroogde vruchten, zoals cranberry's, ananas, aardbei of kiwi.

Voor meer crunch kun je nog een handje ongezoeten noten toevoegen.



Marokkaanse snickers

VAN MIJN VROUW, LEMYA

حَلْوَى سَنِيكْرَزْ

Halwa snickers

INGREDIËNTEN

1 vanillestokje
500 g gezouten
pinda's
300 g biscuit
1 blikje geconden-
seerde melk
3 el poedersuiker
1 tl kaneelpoeder
400 g pure chocolade
100 g witte chocolade

BEREIDING

- Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit.
- Maal de pinda's en biscuits fijn en meng met de gecondenseerde melk, poedersuiker, merg van het vanillestokje en het kaneelpoeder.
- Schep het mengsel in een met bakpapier bekleed bakblik en druk goed aan.
- Smelt de pure chocolade au bain-marie en smeer de chocolade over het mengsel.
- Vervolgens smelt je de witte chocolade en schep deze in een spuitzakje.
- Knip de punt van het spuitzakje en maak lange strepen over de pure chocolade.
- Met behulp van een prikker beweeg je in tegengestelde richting van de witte chocolade: eerst van boven naar beneden en dan van beneden naar boven zodat je een mooi motief krijgt.
- Laat de chocolade in de koelkast stollen.
- Snijd de koekjes in rechthoeken en leg in mooie papieren bakvormpjes.

tip!

Leef je uit en maak je eigen chocolademotief.