



't SchrijfhuyS



Workshops op maat

Inleefspel Djary Habiby

Literatuur Met Een Tintje

Mediterraans koken

Jordaans koken

Vegetarische Wereldkeuken

Marokkaans koken

Teambuilding

Recepten Jordaans koken

Gezinsbond Stekene 6/12/2011 van 19.30 u tot 22.00 u.

Maglooba (voor 6 personen) :

1 dajaj (1 grote hoevekip)

1 bloemkool

100 g pijnboompitten,

4 ajuinen,

olijfolie,

½ kg rijst

kruiden: zout, peper, kardemom, kruidnagel, kurkuma

Bak de kip in olijfolie met de ajuinen en de kruiden.

Zachtjes laten stoven (voeg enkel een beetje vocht indien de kip begint aan te branden).

Frituur de bloemkoolroosjes.

Leg ze op de kip in de kookpot.

Voeg rijst toe en laat zachtjes koken tot de rijst beetgaar is.

Bak de pijnboompitten in olie, laat goed druipen op een beetje keukenpapier en versier hiermee de maglooba.

Tahinasalade:

Sesampanta

1 dl tahina, sap van 1 citroen, geraspte citroenschilletjes,

2 komkommers, 5 tomaten, peterselie, munt, olijfolie, zout

500 gr volle (Arabische of Bulgaarse) yoghurt

Snij de ingrediënten voor de tahinasalade ragfijn.

Voeg eventueel naar smaak zout, peper en fijne kruiden (look, sumak) naar smaak toe aan de yoghurt.

Bij maglooba wordt naast salade ook plat brood geserveerd.

Smakelijk!