

VERSLAG : KOKEN OP Z'N JORDAANS



Maglooba (een jordanse dagelijkse rijstschotel met kip met een Tahinasalade.

Onze deelnemers werden verwelkomd door Rachida met een geurige kruidenthee die we naar eigen smaak mochten aanvullen met nootjes Op de typische glaasjes, stond «welkom » in het Arabisch. De deelnemers genoten van de heerlijke thee met koekjes alvorens we van start gingen.

Deelnemers die zin hadden, mochten de handen uit de mouwen steken. De anderen konden kijken, praten of vragen stellen. Rachida stond open voor alle vragen zonder enig taboe. Anderen deden inspiratie op uit het boek van Rachida, er werden zelfs receptjes overgeschreven...

De hele avond door konden we thee drinken, want was de pot op dan maakte Rachidat tussendoor nog gauw een nieuwe pot ... zoals het hoort in de Arabische wereld.



Terwijl de rijst samen met de kip nog even suddert, zet Rachida het buffet klaar. De tahinasalade met tahin, en zonder tahin, panbrood, kruidenboter, yoghurt met olijfsjes, ... Nog de maglooba omdraaien, in een mooie grote schotel en .. klaar ! Aanschuiven, opscheppen en smullen maar ...

