

Warm Winterdiner

Lovelingpioniers

23 januari 2009



Recepten

Recepten

Pakorras met mangochutney	door Ankie en Jan	3
Kruidige pompoensoep	door Mark en Margriet	5
Saffraan- en notenrijst	door Edith en Rob	6
Dhal	door Ankie en Jan	7
Eiercurry "Andoan ka salan"	door Ida en André	8
Felrode groenten met maanzaadsaus uit Rajasthan door Arjen en Nadine		9
Palak paneer	door Evelien en Joris	10
Gobi uit Kashmir	door Evelien en Joris	11
Komkommerraita met munt	door Niek en Nicolette	12
Fruit- of wortelsalade (naar keuze)	door Niek en Nicolette	12
Naan	door Arjen en Nadine	13
Balushahi	door Han en Charlotte	14



Pakoras door Jan en Ankie

Recept voor 36 pakoras

2 middelgrote aardappels
150 gr bloemkool
150 gr broccoli
150 gr aubergine
1 middelgrote ui
3 verse blaadjes spinazie
60 gram diepvrieserwten, ontdooid

besan-beslag:

3 dl water
1 tl garam massala
1 ½ tl gemalen koriander
2 ½ tl chilipoeder
¼ tl mangopoeder
¼ tl kurkuma
2 tl zout
1 tl bakpoeder
150 gr kikkererwtenmeel
50 gr patentbloem

olie om in te frituren

- Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes en kook ze halfgaar.
- Snijd de bloemkool, broccoli in kleine roosjes en de aubergine en ui in fijne stukjes. De spinazieblaadjes fijnhakken.
- Van alle ingrediënten een beslag kloppen en dat 20 minuten laten staan.
- Dan de groenten door het beslag mengen.
- De olie in een frituurpan of wok verhitten en het beslag per eetlepel in de olie laten glijden. De pakoras goudbruin frituren. Vervolgens met een schuimspaan de pakoras uit de olie scheppen en uit laten lekken op keukenpapier en warm houden.
- Serveer met Mangochutney



Mango Chutney door Jan en Ankie

2 rijpe mango's
2 el olie
2 gedroogde rode pepers
2 zwarte peperkorrels
een mespunt komijnzaad
¼ tl korianderzaad
¼ tl mosterdzaad
½ tl zout
1 tl suiker
¼ tl paprikapoeder
1 el citroensap

- Schil de mango's, en snijdt het vruchtvlees in stukken tot een soort grove pulp.
- Verhit de olie op middelmatig vuur in een pan. Voeg toe: de rode pepers, de peperkorrels, komijnzaad, korianderzaad en mosterdzaad. Wacht al roerend tot de zaden springen en het geheel gaat bruisen.
- Voeg nu al roerend het zout, de suiker, en het paprikapoeder toe.
- Voeg een eetlepel citroensap toe en roer. Zet het vuur laag.
- Voeg nu de mangopulp toe. Laat 15-20 minuten sudderen onder af en toe roeren.
- Laat afkoelen. De chutney is een week houdbaar in de koelkast.



Kruidige pompoensoep door Mark en Margriet

voor 4 personen

1 kg pompoen
ongeveer 100 gr aardappel
stevige winterwortel, eventueel
bouillonblokjes
ui
4-6 tenen knoflook
iets zuurs: scheutje azijn, citroensap, tl sereh of een halve goudrenet
1 el kerrie
1 el koriander
1 el gemalen fenegriek
½ tl kurkuma
weinig kardemom
½ tl pul biber (niet voor kinderen)
sambal naar smaak

- Schil de pompoen en zet die op samen met de aardappel en wortel
- Voor een "beet"-effect: houd een derde gedeelte pompoen achter en voeg die pas toe als de rest 5 min kookt.
- Voeg bouillonblokjes toe: aantal afhankelijk van smaak, en voeg de kruiden toe.
- Pureren met staafmixer
- Een scheutje olijfolie toevoegen.
- Eventueel kun je de soep beginnen met de ui: fruit de ui en een gedeelte van de knoflook. Daarna verder zoals boven. Ook lekker: doe het op het laatst, met als extra prei, en voeg ze pas op tafel samen.



Saffraan en notenrijst door Edith en Rob

1 kg basmatirijst
2 tl saffraan draadjes
8 el oranjebloesemwater
100 gr ongezouten boter
4 el zonnebloemolie
16 fijngesnipperde sjalotjes
4 stukjes kaneelpijp
32 kardemompeulen
32 kruidnagels
24 laurierbladen
4 el pijnboompitten
4 el ontvelde amandelen, gehakt
4 el pistachenoten, gehakt
4 el ongezouten cashewnoten, gehalveerd
zout
4 l water

- rijst wassen en laten weken in water (resultaat is zachtere rijst).
- de saffraandraadjes licht versnipperen in een vijzel en in een kommetje met oranjebloesemwater wegzetten om te laten weken.
- boter en olie verhitten in een pan met dikke bodem en de sjalotjes bruin en knapperig bakken, uit de pan scheppen en op keukenpapier uit laten lekken.
- Draai het vuur laag en bak in de olie/boter de kruiden en noten een paar minuten tot ze kleuren.
- Giet de rijst af, voeg toe aan de kruiden en noten, samen met het saffraan-in-oranjebloesemwater. Dit enkele minuten al roerend bakken. Het water toevoegen, aan de kook brengen, dan het vuur zacht zetten en afgedekt 15 minuten zachtjes laten koken (of tot de rijst gaar is).
- Voor het opdienen: de rijst met een vork losroeren, de kruiden verwijderen en de sjalotjes erover strooien.



Dhal door Ankie en Jan

8 personen

4 tl ghee of olie
2 middelgrote bruine uien, fijngehakt
4 teentjes knoflook geperst
8 cm verse gember, gehakt
6 el zwart mosterdzaad
2 groene pepers, gehakt
2 el gemalen komijn
2 el gemalen koriander
4 tl gemalen kurkuma
200 gr bruine linzen
130 gram rode linzen
170 gram gele spliterwten
170 gram groene spliterwten
800 gram (2 blikken) tomaten, gehakt
1 liter groentebouillon
750 ml water
280 ml kokosmelk (2 blikken)

- Ghee of olie verhitten.
- Ui, knoflook, gember omroerend bakken tot de ui zacht is.
- De kruiden, peper toevoegen en bakken tot het geurt.
- Linzen en bonen en tomaten, bouillon, water toevoegen. Ongeveer 1 uur koken tot de linzen zacht zijn.
- Voor het serveren de kokosmelk toevoegen en doorroeren.



Eiercurry "Andoan ka salan"

voor 16 halve eieren

8 eieren

3 blikjes malaise milde currysaus van 400 ml. (te koop bij Toko Centraal, Vredenburg, Utrecht)

3 el sesamolie & olijfolie

stukje verse fijngehakte gemberwortel

2 uien, kleingesneden

2 teentjes knoflook

3 - 5 el geraspte kokos

1 el sesamzaad

2 tl wit maanzaad

korianderpoeder (hoeveelheid naar smaak)

chilipoeder (hoeveelheid naar smaak)

300 gr haricots verts

- Kook de eieren hard.
- Doe de blikjes currysaus in een ruime, platte pan.
- Rooster sesamzaad, witte maanzaad en iets later kokos in een droge koekenpan tot het kokos licht begint te kleuren.
- Doe de gemengde olie in een andere pan, bak hierin de uien met de knoflook (naar wens geperst of fijngesneden) glazig.
- Voeg op het laatst even de gemberwortel toe en bak naar wens korianderpoeder en chilipoeder mee.
- Voeg beide mengsels toe aan de currysaus en warm het geheel goed door.
- Voeg op het laatst de ongeveer 5 a 6 minuten gekookte haricots verts toe.
- Pel de eieren en halveer ze, leg ze in de saus en zorg dat er zoveel saus in de pan zit dat ze net zichtbaar zijn.



Felrode groenten met maanzaadsaus uit Rajasthan door Arjen en Nadine

8-12 personen

2 tl fenegriekzaad
6 dessertlepels wit maanzaad
2 el paprikapoeder (zoet)
2 tl gemalen korianderzaad
2 tl amchoor (mangopoeder)
2 tl gemalen kurkuma
2 tl gemalen kaneel
2 tl gemalen kruidnagel
10 cm gemberwortel, geschild en fijngehakt
2 rode uien in ringen
8 tenen knoflook, geperst
5 rode chilipepers, in fijne ringen (too much!)
800 gr pompoen, geschild en in blokjes
10 middelgrote rauwe bieten, geschild en in blokjes
1 rode kool, fijngesneden
10 middelgrote tomaten, gepureerd in de keukenmachine
2 el bruine basterdsuiker of blokje palmsuiker
zout
korianderblad ter garnering

- Rooster het fenegriekzaad in een droge pan tot het bruin kleurt.
- Neem de pan van het vuur en maal het fenegriekzaad met het maanzaad in een vijzel fijn.
- De overige specerijen en gember toevoegen en mengen.
- Verhit de olie in een grote pan en bak de uienringen, knoflook en chilipepers enkele minuten.
- Voeg de pompoen, bieten en rode kool toe en bak de groenten tot ze zacht worden.
- Voeg het specerijenmengsel toe en roerbak tot de groenten zijn bedekt.
- Voeg de gepureerde tomaten toe en overgiet de groenten krap met water. Breng de groenten aan de kook en laats ze zachtjes gaar sudderen terwijl de saus indikt. Voeg suiker en zout naar smaak toe. Roer tot de suiker is opgelost in de saus.
- Garneer met fijngehakte koriander.



Palak paneer door Evelien en Joris

8-12 personen

2 kg spinazie, kleingesneden en in aanhangend water gekookt tot hij slinkt

6-8 tl ghee of boter

800 gr paneer in blokjes van 1*1 cm

12 tenen knoflook geperst

10 cm gemberwortel, gepeld en fijngehakt

4 groene chilipepers, fijngehakt

2 dessertlepels garam massala

½ tl versgemalen nootmuskaat

500 ml crème fraîche of slagroom

2 grote handen korianderblad

- De ghee of boter smelten in een zware pan en de paneer rondom bruinbakken. Schep vervolgens de paneer uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
- Knoflook, gember, chilipepers in de pan roerbakken (1 minuut). Zonodig meer vet toevoegen.
- Spinazie met vocht toevoegen en 10 minuten laten sudderen.
- Paneer, garam massala en nootmuskaat toevoegen en 10 min laten sudderen.
- Room, fijngehakte koriander en zout naar smaak toevoegen en nog 5 minuten laten sudderen.



Gobi uit Kashmir door Evelien en Joris

8-12 personen

2 grote uien
8 tenen knoflook
10 cm gemberwortel, geschild en kleingesneden
6 middelgrote tomaten
12 el olie
2 bloemkolen in roosjes
2 tl kurkuma
1 ½ tl cayennepeper
2 tl gemalen kaneel
1 tl gemalen kruidnagel
2 tl gemalen kardemomzaad
8 laurierbladen
2 tl suiker
2 tl zout
60 gr cashewnoten, geroosterd
60 gr rozijnen

- Pureer de ui, knoflook, gember, en tomaten in een keukenmachine.
- Verhit de olie in een grote zware pan en bak hierin de bloemkoolroosjes tot ze zacht en bruin zijn en schep ze uit de pan.
- Bak de tomatenpuree, kurkuma en cayennepeper 3 minuten.
- Voeg de kaneel, kardemom, laurier, suiker en zout toe.
- Verwarm de bloemkoolroosjes weer en schep ze door de saus.
- Laat alles door en door warm worden.
- Garneer met geroosterde cashewnoten en rozijnen.



Komkommerraita met munt door Niek en Nicolette

8-12 personen

500 ml dikke, volle yoghurt

1 komkommer, geschild in kleine blokjes

blad van 8 takjes munt, fijngehakt

½ tl gemalen komijn

1 tl suiker

zout en peper

paprikapoeder

- Meng de yoghurt met een beetje water tot vla-dikte.
- Meng alle ingrediënten erdoor, met uitzondering van de paprikapoeder.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Tot gebruik in de koelkast bewaren.
- Serveren met wat paprikapoeder erover.



Fruitsalade door Niek en Nicolette

8 tot 12 personen

4 appels in blokjes

4 wortelen in blokjes

4 sinaasappels, geschild, in blokjes

1 komkommer in blokjes

2 papajas, geschild, zonder zaad in blokjes

sap van 2 citroenen

flinke hand korianderblad

2 tl komijnzaad geroosterd

1 tl amchoor (mangopoeder)

1 tl gemalen zwarte peper

- Schep alles door elkaar en laat de smaken zich 30 min in de koelkast vermengen.



Naan (brood) door Arjen en Nadine

8 personen

1 tl suiker

1 tl verse gist

1 ½ dl warm water

200 gr bloem

1 el ghee of olie

50 gr ongezouten boter

1 tl maanzaad

- Meng suiker, gist en water in een kom tot de gist oplost en laat 10 minuten rusten (of tot hij schuimig is).
- Doe de bloem in een grote kom, maak een kuiltje in het midden van de bloem, doe de ghee/olie en het zout erin en giet het gistmengsel erbij. Kneed alles tot een soepel deeg en voeg zonedig wat water toe.
- Kneed het deeg op een met bloem bestoven oppervlak nog 5 minuten.
- Doe het terug in de kom en laat het op een warme plaats afgedekt 1 ½ uur rijzen, of tot het in volume is verdubbeld.
- Kneed het deeg nog eens 2 minuten op een met bloem bestoven oppervlak en maak rondjes van 12 cm doorsnede en 1 cm dik.
- Leg de rondjes op een ingevet stuk aluminiumfolie en zet ze 7-10 minuten onder een zeer hete grill. Bestrijk het brood met boter en maanzaad en draai ze 2 keer om.
- Serveer meteen, of houd warm in aluminiumfolie.



Dessert: Balushahi door Han en Charlotte

Voor ca 16 balletjes:

225 g bloem
mespuntje zout
1/4 tl bakpoeder
65 g ongezouten boter
2 dl yoghurt
koud water
geplet zaad van 8 groene kardemompeulen
frituurolie

Voor de siroop:

225 g basterdsuiker
1/2 dl water
15 gr pistachenoten

- De bloem zeven met zout en bakpoeder. Boter, yoghurt en kardemom erdoor mengen (met twee messen of mixer met deeghaken) en het geheel kneden onder toevoeging van zoveel water dat een soepel niet klevend deeg ontstaat.
- Van het deeg 16 balletjes draaien en die daarna afplatten tussen de handpalmen.
- De balletjes 15 minuten laten frituren in matig heet frituurolie (ca. 170°C). Na 8 minuten de balletjes keren (zoals bij olieballen). De balletjes laten uitlekken op keukenpapier.
- De pistachenoten zonodig frituren of even in olie bakken in een koekenpan, zodat ze wat knapperiger worden. Daarna de noten fijnhakken.
- De suiker en water voor de siroop plm. 3 min koken tot siroop en daarna op een laag vuur warm houden.
- De uitgelekte balletjes 3-4 min in de warme siroop dopen, op een schaal schikken en direct bestrooien met de gehakte pistachenoten.

