



Nordafrikanske opskrifter

Hummus

Læs opskriften godt igennem og find diverse ting frem som ildfaste fade, tærteform, skåle osv. Afmål evt. krydderier, mel, sukker osv. så de er klar til at blive puttet i.

250 g. Kikærter el 1 dåse

Vand

4 fed hvidløg

2 spsk. tahin

4-6 spsk. citronsaft

½ dl. Olivenolie

Kogevandet fra kikærter til at justere konsistensen med

Salt

1. Hæld vandet fra kikærterne og hæld dem i en gryde.
2. Dæk det til med vand og koges i 45 minutter. Skummes evt.
3. Sæt et dørslag over en skål og dræn kikærterne. Gem kogevandet.
4. Blend kikærter, hvidløg, tahin, citron og lidt salt.
5. Tilsæt olien imens og justér konsistensen med kogevandet.

Salat med appelsiner, oliven og løg

3-4 stk. Hjertesalat

4 stk. Appelsiner evt. en blanding af alm. og blod

1 stk. Rødløg

1 håndfuld sorte oliven

1 håndfuld groft hakket bredbladet persille

1 Granatæble

Dressing:

4 spsk. Olivenolie

2 spsk. Citronsaft

Salt og friskkværnet sort peber

1. Salaten skylles og tørres og arrangeres på et fad.
2. Skær skrællen af appelsinerne og skær dem i tynde skiver.
3. Læg appelsinerne på salaten, drys med rødløg, oliven og granatæblekerner og persille.
4. Pisk dressingen sammen og hæld over salat/appelsiner



Tagine med Kylling, kartofler og Mandler/oliven

*1 stk. Kylling
4 fed hvidløg
2 store løg i både
1 spsk. Hakket Mynte
½ tsk. Safran tråde
1 spsk. Spidskommen
1 tsk. Paprika
Revet skal af ½ citron
Saft fra ½ citron
1 dl. olivenoile
1 kg. kartofler (skrællet og skåret i både)
50 gr smuttede mandler eller 100 gr oliven*

Før tilberedningen

1. Partere kyllingen i 8 stk.
2. Safrantrådene knuses med lidt groft salt, gerne med en morter.
3. Tilsæt hvidløg og knus det til mos. Tilsæt ½ dl. Olie.
4. Kom kødet i en frysepose med hvidløgsmos og vend det godt rundt.

Tilberedning

1. 1 spsk. olie varmes i en stegegryde og løgene svitses gyldne. Tilsæt derefter kyllingestykkerne som også skal svitses til de er blevet faste
2. Tilsæt spidskommen, mynte, paprika, citronskal og 1 tsk. Salt.
3. Dækkes til med vand, ca. 3-4 dl og lad det simre i ca. 40 min
4. Imens vendes kartoffelbådene i en frysepose i olie og de hældes ud på en bageplade med bagepapir. De bages gyldne og møre ved 200gr. I 30 minutter. (Evt. rist kartoflerne på en stor pande til de er knapt møre).
5. Når kødet er næsten mørt, vendes kartoflerne i gryden med kødet. Lad det koge 10-15 minutter, pas på kartoflerne ikke går i stykker. Smag til med citronsaft.
6. Hæld retten op i et dybt fad, drys med oliven og eventuel lidt mynte eller persille.



Tunesisk Kefta

*4 kartofler
1/2 persille bund
100 g tun
2 æg
1 rødløg
1 spsk harissa
1 knivspids salt*

1. Skræl kartoflerne og kog dem. Når de er kogt, mos dem med en gaffel. Sæt det til side.
2. Skræl løg, skær i små tern og steg dem kort.
3. Hak persille. Bland det med kartoflerne, tilsat tun (uden vand/olie) og løg. Pisk de 2 æg og tilsat til blanding samt med salt, peber og harissa.
4. Bland godt sammen.
5. Varm olie på panden, med en spiseske, form små deller og steg til de er gyldne.

Brød

*25 gram gær
3-4 dl. vand
500 gram mel
1 tsk salt
1 spsk. olie*

1. Tag 3-4 dl lunkent vand og smuldr gæret ud
2. Bland salt og olie i og tilføj lidt mel ad gangen. Rør og ælt det sammen til en dej
3. Ælt dejen færdig på bordet og del dejen op i 2 lige store klumper
4. Form dejen til to brød på en bradepande. Lad dem hæve i en time under viskestykke
5. Bag brødene i 20 minutter ved 200 grader.