

Cacik (Koude komkommersoep)

voor 4 personen

Wat nodig? 1 $\frac{1}{2}$ komkommer - 180gr yoghurt -
50 ml room - 2 teentjes knoflook - 1 el peterselie -
peper en zout

Hoe?

Schil 1 komkommer, snij in grove stukken. Mix de
stukken samen met de yoghurt en de look. Voeg zout en peper
toe. De komkommerpuree moet heel glad zijn en pittig gekruid
smaken. Plaats 1 uur in de koelkast.

Schil de 2de komkommer en snij in hele fijne blokjes. Leg de
blokjes in een zeef, bestrooi met zout en laat 15 min uitlekken.
Roer de room en de gehakte of gemalen peterselie door de
komkommerpuree. Kruid indien nodig bij met peper.

Dien koud op. Leg kleine blokjes komkommer op het bord
of in het glas en giet de soep er over.

Smakelijk!



*Cacik wordt in Turkije veel gebruikt als bijgerecht. Het is
een lekker koud gerecht, dat je heerlijk in de zomer, maar
ook zomaar tussendoor kunt eten. Het werkt verkoelend
en het is ook erg gezond.*



Hartelijk dank voor jullie
aanwezigheid. We hopen dat het
een leuke en leerrijke namiddag was

Els D'Eer Carine Sterck
en alle helpende handen

Op onze website www.gezinsbond-stekene.be
vinden jullie de foto's en het verslag van deze
dag vlug terug. Dus surf maar eens voorbij...

Tot volgend jaar in de 'Week van de Smaak' ...

Turkse Feta Tapenade

voor 4 personen

Wat nodig? 200 gr fetakaas - 1 el olijfolie - 2 el yoghurt - 3 teentje knoflook - 1 el tomatenpuree - 75 gr walnoten - half bosje peterselie of dille

Hoe?

Prak de feta met een vork fijn in een kom. Meng er de olie, yoghurt, knoflook en tomatenpuree doorheen.

Doe de walnoten en de peterselie of dille in een blender. Maal dit fijn (niet te fijn, er moeten nog stukjes walnoot in zitten)

Meng dit samen door het fetamengsel en zet een tijdje in de koelkast

Lekker op turks brood ... Smakelijk !

Böregi (Bladerdeegpasteitjes)

voor 8 personen

Wat nodig? 200 gr fetakaas - 1 ei - 1 bosje peterselie (gehakt) - 2 el dille (gehakt) - zout - zwarte peper - bladerdeeg (diepvries of kant-en-klaar)

Hoe?

Verwarm de oven voor op 200°. Meng de ingrediënten voor de vulling door elkaar. Neem het bladerdeeg en snij kleine vierkantjes of kleine rondjes (met een glas) uit. Verdeel de vulling over de helft van het plakje. Smeer de randen in met water en vouw de andere helft er over. Duw de randjes dicht en bestrijk de bovenkant met het losgeklopt ei. Leg de pasteitjes op een ingevette bakplaat of op bakpapier en bak ze 25 minuten of tot ze goudbruin zijn.

Tip: je kan de peterselie vervangen door 100 gr verse spinazie. Laat deze eerst even slinken in een pan met water en snij vervolgens fijn.

Tiptip: Een theelepeltje paprikapoeder in de vulling is ook lekker...



Kofta (turkse gehaktballetjes)

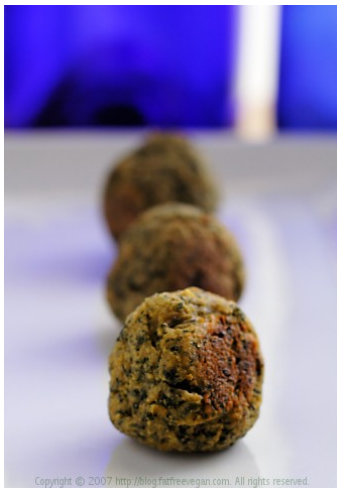
voor +- 20 stuks

Wat nodig? 300 gr (lams)gehakt - 1 el peterselie - 2 teentjes knoflook - 1 fijngehakt sjalotje - 1 el shoarmakruiden - paneermeel - olijfolie

Hoe?

Meng alle ingredienten goed door elkaar totdat een stevig mengsel ontstaat. Laat een uur rusten indien mogelijk.

Rol van het gehaktmengsel ongeveer 20 bolletjes en rol ze door het paneermeel. Bak de kofta rondom bruin in wat olijfolie.



Lekker met tzatziki-dip...

Mücver (courgettepoffertjes)

Wat nodig? $\frac{1}{2}$ kilo courgette - 2 eieren - 4 el bloem - peterselie - munt - zout - peper - paprika - olijfolie

Hoe ?

De courgetten wassen, schillen en pitten verwijderen. Dan de courgettes fijn raspen, het vocht een beetje uit de geraspte courgettes duwen. Doe in een kom de fijngeraste courgettes, de eieren, bloem en de Fijngehakte kruiden. Kneed alles tot een deeg en kruid met peper en zout. (let op: dit wordt GEEN hard mengsel).

Verhit de olie in een pan. Pak met een lepel iets van het mengsel en laat het in de pan vallen. Druk het voorzichtig met de lepel een beetje plat. Laat de poffertjes goudbruin bakken. Laten uitlekken op keukenpapier en ... smakelijk

Tip: Kleine courgettes smaken het lekkerst. Let er ook op dat de buitenkant een stevige schil heeft. Het maakt geen verschil of je gele of groene courgettes gebruikt

