

✕
AVONDJE

Gerechtigheid

**AVONDJE
GERECHTIGHEID
EEN BIJZONDER
OEIGOERS DINER**

Verzorgd door deKrat.nl

**AMNESTY
INTERNATIONAL**



MENU

Ontvangst

Dek de tafel mooi voor je gasten en zet lekkernijen op tafel, zoals schaalpjes met nougat en noten en brood met olijfolie om te dippen. En zet natuurlijk ook de zelfgemaakte *bakkali*, de notenzijncake, op tafel.



Aan tafel

- ***Pidigan Qorumisi***
(Gestoomde aubergines met knoflook en szechuanpeper en steranijs)
- ***Koktat Qoruk Chop Qorumisi***
(Noedels met veel groenten en chilisaus)
- ***Polo, koning van de Oeigoerse tafel***
(Langzaam gegaarde rijst met ui, wortel en rozijnen)
 - Gosh polo*** = polo met lamsvlees
 - Goshsiz polo*** = vegetarische polo met kikkererwten en parnoten
- ***Koktat Salad***
(Frisse gekneusde komkommersalade met koriander)



PLANNING VAN HET MENU

Het bereiden van dit diner duurt ongeveer 2 uur. Wil je goed voorbereid zijn?

Dan kun je de cake heel goed al eerder maken en ook de chilisaus kun je van tevoren maken, dan trekken alle smaken nog beter in!

De box bevat alles wat je nodig hebt voor een geslaagde avond, behalve een paar basisingrediënten die je in huis moet hebben: plantaardige olie zoals olijfolie, peper, zout, suiker, bloem en wijnazijn (Tip: *elke wijnazijn is prima, Oeigoeren gebruiken zwarte rijstazijn*).

Bij de ingrediënten zie je soms een ** staan. Dat betekent dat je deze ingrediënten ook gebruikt voor een ander gerecht.

HIERBIJ EEN PLANNING ZODAT JE IN DE GOEDE VOLGORDE AAN DE SLAG GAAT

Circa 2,5 uur voordat de gasten arriveren, maar dit kan ook eerder of de dag van tevoren

- Notenrozijncake maken (20 min., zie beschrijving bij het recept op pagina 11)
- Chilisaus maken (20 min.) zie beschrijving bij het recept van de noedels

Vanaf ca. 2 uur voordat je aan tafel wil

- Polo maken, vlees of vega (30 min. voorbereiding, 30 min. kooktijd)
- Komkommersalade maken (15 min.)
- Gestoomde aubergine klaarmaken (15 min.)
- Groenten van het noedelgerecht voorbereiden en noedels gaar koken (20 min.)

Voordat de gasten arriveren

Maak de tafel mooi met de cake, de lekkernijen, het brood, de thee en de tafeldecoratie.

Oeigoeren drinken vooral zwarte thee of thee met rozenblaadjes.

Bak het brood in 5 min. af in de oven op 180 graden.

20 minuten voor het aan tafel gaan

- Aubergine opwarmen en garneren (voor de vegetariërs: bundelzwam bakken)
- Polo opwarmen
- Noedelgerecht afmaken en direct serveren

Wil je toch een dessert?

Koop wat vanille-ijs en serveer dat bij een stukje cake.

De nougat is ook lekker bij de koffie!


AVONDJE
Gerechtigheid

BAKKALI, DE NOTENROZIJENCAKE



Ingrediënten

**betekent te gebruiken in meerdere gerechten

In de box	Eenheid	4 pers	6 pers
Eieren	stuks	3	4
Melk (kan ook met havermelk)	ml	150	225
Bakpoeder	tl	2	3
Rozijnen** (bewaar een deel voor de Polo)	gram	30	45
Gemengde noten voor de cake	gram	50	75
Nougat	zakje	1	2
Rest van de gemengde noten in een schaalpje op tafel	naar smaak		
Brood			
In huis			
Suiker	gram	150	225
Olijfolie	ml	70	100
Bloem	gram	100	150
Snuffje zout			
Olijfolie om te dippen			

BEREIDINGSWIJZE

Circa 2,5 uur voordat de gasten arriveren, maar kan ook in de ochtend of de avond van te voren

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Meng de suiker met de olie in een kom met behulp van een mixer of garde.
3. Scheid het eigeel van het eiwit. Voeg eigeel, melk, bloem, bakpoeder en een snufje zout samen en mix dit tot een glad geheel.
4. Hak de rozijnen en noten met een groot mes tot maiskorrel-formaat en meng op het laatst door het beslag. Giet het beslag in een schaal, vorm of blik van circa 25 cm doorsnee.
5. Bak de taart 30 min. in de voorverwarmde oven. De tijd hangt af van je oven en de maat van je vorm. Steek na 30 min. een vork in de cake. Komt deze er schoon uit (dus zonder kleverig deeg), dan is de cake gaar.

Serveren

6. Snijd vlak voordat de gasten arriveren de cake in vierkantjes en leg deze op een mooie schaal.
7. Zet de gemengde noten en nougat in schaaltes op tafel. Bak het brood even op in de oven (180 graden, ca. 5 min., kan ook direct na de cake erin). Snijd in stukken en zet op tafel met een schaalte lekkere olijfolie en wat peper en zout.

Weetje: Volgens de Oeigoerse traditie zorg je ervoor dat de tafel gedekt en versierd is voordat je gasten arriveren. Wanneer je gasten er zijn voelen zij zich direct welkom.

POLO, DE KONING VAN DE OEIGOERSE TAFEL

Langzaam gegaarde rijst met ui, wortel en rozijnen

Vlees: biologische lamsbout

Vega: kikkererwten en paranoten





Ingrediënten

**betekent te gebruiken in meerdere gerechten


In de box	Eenheid	4 pers	6 pers
Rijst	gram	400	500
Peen	gram	500	750
Ui	stuks	1	1,5
Vlees: lamsbout	gram	400	600
Vega: kikkererwten	blik	0,75	1
Rozijnen**	gram	50	75
Vega: paranoten	gram	100	150
In huis			
Olie om te bakken	el	3	4
Zout	tl	1	1,5
Water	liter	1	1,5
Suiker	tl	2	3

BEREIDINGSWIJZE

Circa 2 uur voor het aan tafel gaan

1. Zet de rijst in een pan met ruim koud water en laat staan. Straks ga je de rijst goed wassen.
2. Schil de peen en snijd een beetje schuin in plakken van circa 0,5 cm. Maak stapeltjes en snijd de plakken vervolgens in dunne staafjes van 0,5 cm. Pel en halveer de ui en snijd in dunne ringen.
3. Was de rijst in de pan met je handen en ververs een paar keer het water. Laat uitlekken in een vergiet.
4.  **Vlees:** Snijd het vlees in dobbelstenen. Verwarm de olie in een afdekbare wok of hapjespan en schroei daarin het vlees op hoog vuur dicht. Bak rondom bruin. Voeg als het vlees bruin is de ui en het zout toe. Roerbak stevig op hoog vuur en voeg de peen toe. Roerbak enkele minuten.
4.  **Vega:** Verwarm de olie in een afdekbare wok of hapjespan en roerbak daarin de peen en de ui enkele minuten. Voeg het zout en de kikkererwten toe.
5. Meng het water met de suiker en voeg dit toe aan de hapjespan. Breng aan de kook. Draai het vuur zacht. Leg de rijst op de peen, verdeel goed zodat alle peen uit het zicht is en druk de rijst een beetje aan. Leg de rozijnen er bovenop. Dek de pan af en laat zachtjes (!) gaar stoven. Dit duurt circa 25-30 min. Als de rijst gaar, is kan je het geheel door elkaar heen scheppen. Laat afgedekt staan.

Vlak voor het serveren

6.  **Vega:** Snijd de paranoten grof in stukken. Rooster ze in een droog koekenpannetje tot ze een beetje gaan geuren en strooi over de polo.
7. Serveer de salade erbij.

Weetje: De Oeigoerse keuken staat bekend om het gebruik van lamsvlees. Wij willen met een Avondje Gerechtigheid ruimte geven aan de cultuur en de gebruiken van de Oeigoeren en dit omarmen, en daarom kregen jullie de keuze tussen vlees of vega.

PIDIGAN QORUMISI & KOKTAT SALAD

Gestoomde aubergines met knoflook en szechuanpeper & gekneusde komkommersalade

Ingrediënten

**betekent te gebruiken in meerdere gerechten

In de box	Eenheid	4 pers	6 pers
Aubergine	stuks	2	3
Knoflook**	tenen	3	4
Gember**	gram	30	40
Szechuanpeper (er zit iets meer in het bakje)	tl	0,5	0,75
Steranijs (in specerijenbakje)	stuks	2	3
Ketchup voor de aubergine	el	2	3
Lente-ui**	stuks	0,5	1
Vega: bundelzwammetjes	gram	200	300
Komkommer	stuks	1	1,5
Rode paprika** (bewaar een deel voor de noodles)	stuks	0,5	0,75
Gele paprika** (bewaar een deel voor de noodles)	stuks	0,5	0,75
Tomaten**	stuks	3	4
Geraspte gember**	tl	0,5	0,75
Geraspte knoflook**	teentje	1	1
Koriander gesnipperd**	el	2	3
In huis			
Voor de aubergine			
Plantaardige olie voor aubergine	el	2	3
Zout voor aubergine	tl	0,5	0,75
Wijnazijn voor aubergine	el	1	1,5
Water voor de aubergine	ml	100	150
Voor de salade			
Wijnazijn voor salade	el	2	3
Olie voor salade	el	2	3



BEREIDINGSWIJZE

Gestoomde aubergines met knoflook en szechuanpeper


1. Snijd het kroontje van de aubergines. Halveer in de lengte en snijd elke helft in 4 dunne parten. Leg de aubergines in een zeef en hang deze in een passende pan met water. Dek af met een deksel, breng het water aan de kook en stoom de aubergines in circa 6 min. gaar. Het vruchtvlies blijft wat bleek.
 - ▶ Heb je geen mogelijkheid om de aubergines te stomen? Breng dan in een brede pan een laagje water aan de kook. Laat de aubergines net onder water staan, dek de pan af en kook de aubergines in 4 min. gaar.
2. Snijd de knoflook en de gember heel fijn. Verwarm in een grote koekenpan de olie en bak daarin zachtjes de knoflook en gember. Zorg dat ze niet aanbranden. Voeg de szechuanpeper en de steranijs (in zijn geheel, zonder te vijzelen) toe en het zout, de azijn en de ketchup, samen met 100 ml (4 pers.) of 150 ml (6 pers.) water. Breng aan de kook en meng goed door.
3. Rangschik de aubergines in de saus. Dek af en laat op laag vuur 5 min. verder garen.

Komkommersalade

4. Snijd de komkommer doormidden. Leg de helften op de plank en geef ze een goede klap met een groot mes. Dit verandert de smaak van de komkommer. Halveer vervolgens in de lengte en verwijder de zaadlijsten. Snij nog een keer in de lengte en dan in stukjes. Doe in een slabak.
5. Halveer de rode en gele paprika, verwijder de zaadlijsten en snijd in hele dunne reepjes. Snijd de tomaten in partjes en verwijder het vruchtvlies. Snijd in stukjes. Doe bij de komkommer.
6. Maak een dressing van geraspte gember, wijnazijn, olie, geraspte knoflook en zout. Meng de dressing door de salade en zet weg.

Voor het serveren

7. Warm de aubergine op. Snijd vlak voor het serveren het lichte deel van de lente-ui in dunne ringetjes, en garneer het gerecht ermee. Bewaar het groene deel van de lente-ui voor de noedels.

 **Vega:** Snijd het onderste deel van de steeltjes van de bundelzwammetjes en bak ze op hoog vuur in een koekenpan bruin. Bestrooi met zout en peper en serveer bij de aubergine en noedels.

8. Snijd de koriander fijn en meng goed door de salade.

Tip: In de Oeigoerse keuken wordt szechuanpeper veel gebruikt. Dit geeft een echte smaakexplosie. In dit recept gaan we hier nog voorzichtig mee om. Wil je hiermee experimenteren dan kun je altijd de overgebleven szechuanpeper voorzichtig toevoegen.

KOKTAT QORUK CHOP QORUMISI

Noedels met veel groenten en een smakelijke saus



Ingrediënten

**betekent te gebruiken in meerdere gerechten

In de box	Eenheid	4 pers	6 pers
Rode peper	stuks	1	1
Gember**	gram	30	30
Knoflooktenen**	stuks	8	8
Specerijen voor chilisaus	bakje	1	1
Rode paprika**	stuks	0,5	0.75
Gele paprika**	stuks	0,5	0.75
Lente-ui **	stuks	1,5	2
Tomaten	stuks	2	3
Courgette	stuks	0.75	1
Woknoedels	pak	1	1.5
Radijsjes	bosje	0.75	1
Koriander om te garneren**	naar smaak		
Sojasaus	el	2	3
In huis			
Olie om te bakken	ml	100	100
Wijnazijn	ml	50	50
Suiker	tl	0,5	0.75
Zout	tl	0.25	0.25

BEREIDINGSWIJZE

Maak de saus 2,5 uur voordat je gasten arriveren. Mag ook eerder!

Chilisaus

1. Verwijder de zaadlijsten uit de rode peper, schil de gember en verwijder de schil van de knoflook. Hak alle drie fijn.
2. Verwarm de olie in een steelpannetje. Draai het vuur uit vlak voordat het gaat walmen. Laat heel even afkoelen (circa 30 sec.) en voeg de knoflook, rode peper en gember toe. Roer zolang het bruist en voeg dan de kruiden uit het kruidenbakje, de azijn, de suiker en het zout toe. Laat staan tot gebruik.

Als je klaar bent met de polo, aubergine, salade en chilisaus

3. Zet een grote pan water op het vuur met het zout. Breng dit alvast aan de kook voor de noedels.
4. Snijd de rode en gele paprika in kwarten en snijd in dunne plakjes. Snijd de lente-ui met groen en al in brede ringen. Snijd de tomaten in stukjes. Snijd de courgette in kwarten en dan in dunne plakjes.
5. Doe de noedels in het kokende water en roer goed terwijl je het weer aan de kook brengt. Kook gaar in 10-12 min.
6. Giet en spoel de noedels af met koud water. Laat uitlekken. Houd apart.

Vlak voor het aan tafel gaan en dan direct serveren!

7. Snijd de radijsjes in vieren. Zet een schaalte met korianderblaadjes op tafel, zodat je gasten naar smaak kunnen garneren.
8. Verwarm een paar flinke lepels van de zelfgemaakte chilisaus in een wok. Roerbak alle gesneden groenten (behalve de radijs!) een paar minuten mee tot de groenten net beetgaar zijn. Voeg de noedels, sojasaus en naar smaak nog wat van de zelfgemaakte chilisaus toe en schep op hoog vuur een paar keer stevig om. Zet de rest van de chilisaus op tafel voor de liefhebber.
9. Garneer de noedels met de radijs en serveer direct, samen met de aubergine (en bundelzwammetjes voor de vegetariërs).

Goed om te weten, in het specerijenbakje voor de chilisaus zit:

1 tl wit sesamzaad, 1 tl zwart sesamzaad, 1 tl komijnpoeder, 0,5 tl zwarte peper, 0,5 tl witte peper en 0,5 tl chilivlokjes.

Weetje: *Traditioneel worden de Oeigoerse noedels vers en met de hand gemaakt. Een speciaal maar arbeidsintensief proces. Benieuwd hiernaar? Zoek via YouTube naar 'Uyghur Noodles'.*

Smakelijk eten!



Onze Deigoerse chef-kok meneer Tursun stelde alle recepten samen.

WWW.AMNESTY.NL/AG