

Joegoslavische Wereldlunch voor ongeveer 4 personen



Salades

Benodigheden :

tomaten
uien
olie
vegeta
peper

Uitleg :

Snij de tomaten en de uien en meng dit met vegeta (kruiden) en peper en de olie. Laat dit een nacht staan om in te trekken.

Benodigheden:

Paprika
Azijn
Vegeta
Knoflook

Uitleg:

Rooster de paprika's en ontvel ze. Meng de azijn met de vegeta en de knoflook. Leg de paprika's in een schaal en doe het menseel van azijn erbij en laat dit een nacht intrekken in de koelkast. Serveren op kamertemperatuur.

Pita

Benodigheden:

Bladerdeegvellen 1 pak
feta 3blokken
Ei 1 a 2
zonnebloemolie (invetten)

Uitleg :

Meng de feta met 1 ei, (bij grote hoeveelheden feta zijn 2 eieren nodig). Pak een bladerdeeg vel en verspreid kleine beetjes van het mengsel over het blad. let op dat je t goed verspreid, rol het vel daarna op en leg het in een ingevette ovenschaal. Dit blijf je gedurende doen tot je ovenschaal vol is. Met een kwastje kan je als de schaal vol is de bovenkant van de pita insmeren met olie. Daarna gaat het op 200 graden de oven in. plus minus 20 minuten (dit hangt af van je oven), haal het eruit als de bovenkant goud bruin begint te worden.

Cevapcici

Benodigheden:

Knoflook 10 tenen
half om half gehakt kg
vegeta 1el
Cajun poeder of paprika poeder 1 el
olie
Ajvar (verkrijgbaar bij Turkse supermarkten)
ui 1 stuk

Uitleg:

Snij de knoflook klein of pers ze in een knoflookpers, doe het gehakt in een kom en meng dit met vegeta, de knoflook en cajun poeder. Meng de kruiden met het gehakt, dek dan de kom af met aluminium folie en laat het in de koelkast een nacht intrekken.

Draai de volgende dag worstjes zo dik als je vinger van het gehakt. Bak ze in een grillpan, als u deze niet heeft kan het ook in de koekenpan in een dun laagje olie.

Bij te lang bakken worden de worstjes taai, zet het vuur dus niet te hoog.

Snij uienringen en leg deze op het laatste moment op de cevape

Serveer met Ajvar en rauwe uien

Duvec rijst

Benodigheden:

Basmati rijst (of een andere lange graan rijst)

1 kop rijst , heeft anderhalve kop water nodig

Ajvar

Tomatenpuree 2 el

Vegeta 1 a 2 el

Paprika in reepjes

Diepvries erwten of bonen

uien klein gesneden

olie

Uitleg:

Pak een grote pan en vul deze met een laag olie, fruit de uien hierin. Als de ui gefruit is kan je de rijst ongekookt in de olie erbij doen. Wacht tot de rijst de olie opgenomen heeft en doe dan water erbij (voor iedere kop rijst, anderhalve kop water). Als het water begint de koken, voeg dan de erwten of bonen toe, de reepjes paprika, 1 a 2 eetlepels vegeta. 3 eetlepels ajvar en 2 eetlepels tomatenpuree.

Laat op een laag pitje alles inkoken met de deksel op de pan. Als de rijst het water opgenomen heeft zet het vuur dn uit en laat nog 15 minuten doorgaren in eigen warmte.