

Ras el Hanout



Diversen

Kruidentmengsel

Land: Algerije

Bereidingstijd: 15 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 12 kardemon peultjes
- 1 tl zwarte peperkorrels
- 2 kruidnagelen
- 1 kaneelstokje verbrokkeld
- 1 muskaatnoot geraspt
- 1 tl gemalen foelie
- 1 tl gemalen piment
- 1 tl gemalen geelwortel (koenjit)
- 1 el gemberpoeder
- 1 tl chilipoeder

Bereidingswijze

1. Haal de zaadjes uit de kardemon peultjes. Rooster de kardemom zaadjes, peperkorrels, kruidnagels en kaneel in een droge koekenpan met een dikke bodem tot het aroma vrijkomt. Maal ze fijn in een specerijenmolentje of een vijzel met stamper. Vermeng het mengsel met de gemalen specerijen en stop dit een afsluitbaar potje.

Tenslotte

Ras El Hanout is een typisch Algerijns kruidenmengsel en het betekent letterlijk "het beste van de winkel". Het mengsel bestaat uit minstens 12 ingrediënten maar soms worden er wel 50 in verwerkt. Ook wordt het veel in de Marokkaanse keuken gebruikt en is, als je het niet zelf wil maken, ook te verkrijgen in de meeste Turkse of Marokkaanse winkels en zelfs nu in de supermarkt. Welke kruiden en in welke hoeveelheid worden gebruikt is onder de kruidenwinkels een zorgvuldig bewaard geheim. Ras El Hanout is lekker bij gevogelte, vlees, wild, rijst en couscous. Kardemon peultjes zijn te krijgen bij de natuurwinkel, maar je kunt ook kiezen voor een tl kardemon kruiden. Gebruik het bijvoorbeeld voor **Marokkaanse Kippenbouten**. Wrijf 4 kippenbouten in met een mengsel van 1 el bloem, 1 el Ras el Hanout en zout. Doe de kip in een ingevette ovenschaal en schenk er 125 ml kippenbouillon en 1 el citroensap overheen. Leg er de partjes van 1 citroen tussen. Bak 1 uur in de oven op 180 graden. Voor **Algerijnse köfta** pel je 1 ui en 3 teentjes knoflook en snijd ze fijn. Snijd ook de 1/4 bos koriander (of 1 bakje van AH) en 1/4 bos platte peterselie of 1 zakje AH) fijn. Doe 400 gr kalfsgehakt in een schaal en voeg ½ tl zout, ½ tl ras el hanout en 1 enveloppe saffraan toe. Vermeng in een schaal 1 eidooier met ui, knoflook, koriander, peterselie en ½ tl Harissa (Harissa is een soort Arabische sambal uit een tube. Verkrijgbaar bij de Turkse winkel (als je die niet kunt krijgen kun je ook gewone sambal gebruiken). Voeg een scheut olijfolie en een beetje sojasaus toe en meng alles met een staafmixer glad; giet dit over het kalfsgehakt. Vermeng het gehakt, de kruiden en de marinade goed met de hand en vorm er kleine balletjes, 3-4 cm doorsnee, van. Druk ze voorzichtig een beetje plat. Gril of bak de köfta regelmatig kerend in olijfolie in 5 minuten gaar. Voor **Kalfsvleestajine** verhit je 3 el olijfolie in een pan en braad 1,5 kilo kalfsvlees in stukken (Lamsvlees kan ook) daarin aan. Voeg, als het vlees mooi bruin is aan alle kanten, 2 gehakte uien, zout, peper, 1 tl Ras el Hanout, 1 tl saffraanpoeder en 1 tl gemberpoeder toe. Roer alles goed door elkaar zodat de specerijen hun smaak loslaten. Doe het deksel op de pan en laat het op laag vuur 30 tot 40 minuten zachtjes stoven. Voeg er dan 500 gram geschilde en in vieren gesneden aardappel en een handje groene ontpitte olijven aan toe en laat het gerecht nog 15 - 20 minuten stoven totdat de aardappels gaar zijn. Je kunt er nog wat bouillon of water aan toevoegen als de saus te dik is. Proef of er voldoende zout en peper is toegevoegd. Schep het gerecht op een mooie ronde schaal en dien op met verschillende salades en Marokkaans brood. Of maak een **Marokkaanse Linzensoep** door 2 groentebouillon-blokjes op te lossen in 1 liter water. Wanneer het kookt, doet je 1 koffiemok rode linzen erin. Doe na 10 minuten 1 mespuntje Harissa, 1 klein zakje gesneden soepgroenten en 1 el Ras el Hanout erbij en laat zachtjes nog 8 minuutjes doorkoken. Maak eventueel af met koriander en/of (Turkse) yoghurt.