

Vit de
keuken
van
Fatima

**Fatima
El Irari**

NWADAM

© Fatima El Irari 2019
Alle rechten voorbehouden
Boekverzorging Sophi Deinum
Fotografie & styling Sabine Koning
nur 400
ISBN 978 90 468 2484 9
www.nieuwamsterdam.nl

Inhoudsopgave



Het begin	5
Favoriete kruiden & keukenhulpjes	7
Handig om te weten	8
Zoete Marokkaanse muntthee!	10
Soepen	13
Hoofdgerechten (vlees/vis/vega)	23
Couscous & tajines	61
Deegwaren	73
Hapjes & snacks	99
Cake, taarten & koekjes	119
Toetjes	157
Index	170



Het begin

Hi, wat leuk dat je een exemplaar van mijn eerste kookboek in handen hebt! Iets meer dan tien jaar geleden begon mijn passie voor koken en bakken in de keuken van mijn lieve moeder. Op dat moment bakte ik er eerlijk gezegd nog niet veel van: ik mixte een cupcakebeslag met een blender, omdat ik gewoon niet wist wat er precies bedoeld werd met een 'mixer', haha! Die cupcakes waren trouwens ook nog eens steenhard. Maar met de nodige hulp van mijn moeder kreeg ik vooral het koken onder de knie en begon ik het nog leuk te vinden ook! En al gauw pakte ik mijn camera er steeds bij om mijn gerechten op de foto te zetten. Dat vond mijn moeder altijd maar gek. Bovendien kookt de oudere generatie in de Marokkaanse keuken vaak vanuit het geheugen in plaats van nauwkeurig een recept te volgen. Mijn moeder had dus wel wat extra geduld nodig om mij te leren koken: want ik moest en zou toch echt even alles op papier zetten... Maar mijn lieve moeder is vanaf het begin echt mijn steun geweest. Door haar passie voor koken ben ik ook de keuken ingedoken en ben ik erachter gekomen dat ook mijn passie daar echt ligt!

De jaren vlogen voorbij en iets meer dan vijf jaar geleden startte ik mijn eerste foodblog uit passie voor koken en bakken. Gewoon als hobby en puur voor de lol. Maar naarmate ik mijn recepten deelde en merkte dat mensen er echt interesse in hadden, werd het bloggen serieuzer. Het aantal bezoekers op mijn website begon te groeien tot honderdduizenden bezoekers per maand! Hiermee kwam mijn droom om van bloggen mijn baan te maken echt uit! Ik zegde mijn fulltimebaan op en focuste me vanaf toen volledig op het bedenken van recepten.

Of ik niet een eigen kookboek wilde uitbrengen, vroegen mijn volgers me door de jaren heen steeds vaker. Dat was stiekem ook een grote droom waarvan ik hoopte dat die in de toekomst uit zou komen. En voor je het weet worden dromen toch echt werkelijkheid... en heb jij mijn eerste echte kookboek nu in je handen! Ik ben zo trots op dit boek en enorm dankbaar dat ik deze kans heb gekregen!

Met dit kookboek hoop ik je te inspireren om de keuken in te duiken en aan de slag te gaan met mijn simpele en duidelijke recepten. Ik zeg altijd dat koken en bakken helemaal niet zo moeilijk en ingewikkeld hoeft te zijn. Want iedereen kan het! Het moment dat je wat lekkers op tafel zet voor je familie en vrienden is ook het moment dat je vertrouwen in jezelf krijgt en je koken en bakken alleen maar leuker gaat vinden! Geloof mij, ook jij bent binnenkort niet meer uit de keuken weg te slaan!

Ik hoop dat jullie net zo van dit kookboek zullen genieten als ik.

Liefs, Fatima



Favoriete kruiden & keukenhulpjes

In de Marokkaanse keuken maken we veel gebruik van allerlei kruiden waarmee we rijke, smaakvolle gerechten, sauzen, bijgerechten en salades creëren. Volgens mijn moeder en mijn oma zijn bij het bereiden van een Marokkaans gerecht verse kruiden en specerijen erg belangrijk voor het beste resultaat. En daarom stuurt mijn oma ons een paar keer per jaar verse kruiden toe vanuit Marokko. Mijn kruidenrek in de keuken bestaat dan ook bijna alleen maar uit kruiden die afkomstig zijn van mijn lieve oma. Maar met alleen zout en een paar basiskruiden kun je ook al een heerlijke tajine of een lekkere stoofschotel maken.

BASISKRUIDEN:

- kurkuma
- gemberpoeder
- zwarte peper

ANDERE VEELGEBRUIKTE KRUIDEN IN DE MAROKKAANSE KEUKEN:

- kaneel
- komijnpoeder
- paprikapoeder
- Ras El Hanout
- saffraan

De meeste kruiden in dit lijstje komen je vast bekend voor. Toch blijf ik over Ras El Hanout vaak vragen krijgen. Eigenlijk is Ras El Hanout niks meer dan een mix van allerlei gemalen kruiden. De letterlijke vertaling van de Arabische naam is 'hoofd van de winkel'. Dat betekent 'de beste van de winkel'. Kortom: Ras El Hanout is het beste kruid dat je in de winkel kunt kopen.

FAVORIETE KEUKENHULPJES

Hieronder een lijstje met mijn favoriete keukenhulpjes waar ik zeker niet zonder kan!

- foodprocessor
- handmixer
- keukenmachine/deegmachine
- raspens
- spatels/pannenlikkers
- scherpe messen en dunschillers

Handig om te weten

In het boek zal ik mijn recepten beschrijven op precies dezelfde manier zoals je van mij gewend bent op mijn blog. Voor de duidelijkheid zet ik daarom hieronder een aantal belangrijke dingen voor je op een rij, voordat je aan de slag gaat met mijn recepten.

• De g in recepten staat voor gram, el is een eetlepel en staat gelijk aan 15 milliliter, een tl is een theelepel en staat gelijk aan 5 milliliter, ml staat voor milliliter, en cm betekent centimeter.

• Iedere oven is weer anders. Ik raad je dus aan om bij het bakken van baksels en gerechten los van de aangegeven bak- en kooktijd altijd de oven goed in de gaten te houden.

• Ik kook en bak bijna altijd op middelhoog vuur. Als het anders is zet ik het erbij in het recept.

• Eieren en roomboter gebruik ik op kamertemperatuur voor het beste resultaat.

• Voor deegrecepten gebruik ik altijd een keukenmachine. Je kunt deeg natuurlijk ook met

de hand kneden, maar dan ben je wel iets langer bezig.

• Heb je niet precies dezelfde formaat springvorm of bakvorm? Niet erg, je kunt ook een andere gebruiken, als je de vorm maar wel altijd voor ongeveer 2 cm onder de rand vult met het beslag.



INGREDIËNTEN

- 1 el gedroogde zwarte Chinese thee
- 1 bosje verse munt
- 4 el kristalsuiker

Zoete Marokkaanse muntthee

Marokkaanse muntthee is geliefd bij elk Marokkaans gezin. Deze populaire muntthee maak je van zwarte gedroogde thee uit China en verse munt in een Marokkaanse theepot van aluminium. De Marokkaanse muntthee staat bekend om zijn zoetheid, maar mocht je de thee te zoet vinden dan kun je natuurlijk altijd minder suiker gebruiken.

- Schep de gedroogde zwarte thee in een aluminium theepot, giet er een scheutje kokend water op, laat de thee een minuut rondwalsen in de pot en giet dan het water af.
- Voeg het bosje munt toe en schep de suiker erbij. Giet de theepot vol met circa 1 liter kokend water. Roer goed om met een lepel en zet de pot voor circa 2 minuten op laag vuur, totdat de thee begint te koken. Mocht je geen theepot hebben die op het vuur kan, dan kun je deze stap overslaan.
- Schenk de thee in theeglaasjes en schenk de thee vervolgens weer terug in de theepot. Vul de glaasjes voor de tweede keer. Houd bij het inschenken de theepot zo hoog mogelijk boven het glas, zodat er op de thee een laagje schuim ontstaat.

Bereidingstip

In Marokko 'spoelen' ze traditioneel de thee in de pot eerst even af. Vervolgens gieten ze het spoelwater er voorzichtig uit zodat de losse thee achterblijft in de theepot. Heb je liever geen losse blaadjes in je kopje? Gebruik dan een thee-ei of zeef de thee voordat je deze opschenkt.







Soepen



INGREDIËNTEN

8 PERSONEN

2 el olijfolie

300 g kalfsvlees,
in blokjes

1 grote ui, zo fijn mogelijk
gemalen of gesneden

2 el bladselderij,
fijngesneden

2 el peterselie,
fijngesneden

2 tl zout

1,5 liter kokend water

4 grote verse tomaten,
tot pulp gemalen of
gesneden

2 el blonde linzen

100 g kikkererwten,
voorgekookt

2 el vermicelli (of
parelcouscous)

2 el koriander,
fijngesneden

1 blokje vleesbouillon

KRUIDEN

1 tl gemberpoeder

1 tl kurkuma

½ tl zwarte peper

BLOEMPAPJE

250 ml lauwwarm water

4 el bloem

TOMATENSAUS

250 ml lauwwarm water

2 el tomatenpuree

Harira

Marokkaanse soep

Harira is zonder twijfel een van mijn favoriete soepen! Vooral tijdens de vastenmaand ramadan is deze soep erg populair: hij staat dan standaard na zonsondergang op tafel. Serveer jezelf en je familieleden deze heerlijke soep met wat dadels, warm brood en je maaltijd is compleet!

- Verhit de olijfolie in de soeppan en schep het vlees en de gemalen ui erbij. Bak het geheel 1 minuut aan. Voeg de bladselderij, de peterselie, alle kruiden en het zout toe en schep goed door. Bak ongeveer 3-5 minuten.
- Giet 1,5 liter kokend water in de pan en breng de soep aan de kook. Plaats het deksel op de pan en laat 10-15 minuten koken op hoog vuur. Giet de tomatenpulp al roerend in de pan. Plaats het deksel op de pan en laat de soep nog 30 minuten koken.
- Maak het bloempapje: giet 250 ml warm water in een kom en mix met een garde de 4 eetlepels bloem erbij tot een glad papje. Giet het papje al roerend in de pan, zodat er geen klontjes ontstaan.
- Voeg de blonde linzen toe en laat de soep 30 minuten koken of net zo lang tot de linzen gaar zijn. Roer zo nu en dan de soep goed door.
- Mix in een kom 250 ml water met de tomatenpuree. Giet de tomatensaus al roerend bij de soep. Doe ook de kikkererwten, vermicelli en de koriander erbij en een verkruideld bouillonblokje. Roer de soep door, sluit de pan en laat de soep nog eens 10-15 minuten koken. Breng extra op smaak met zwarte peper en zout en laat nog 5 minuten pruttelen op laag vuur. Eet smakelijk!

Tips & tricks

- Mocht de soep nog iets te dik zijn, dan voeg je ongeveer 100 ml kokend water toe en breng je de soep weer aan de kook.
- De soep wordt de volgende dag altijd iets dikker, dus ook dan kun je er extra kokend water aan toevoegen en de soep weer verwarmen.
- Wil je liever geen tomatenpuree uit blik gebruiken? Dan kun je deze vervangen door een grote verse tomaat.
- Je kunt de soep altijd invriezen wanneer de soep nog lauwwarm is.

Index

a		b	
aardappel		baghrir	
Aardappelsalade	34	Baghrir (Marokkaanse duizend gaatjes pannenkoeken)	77
Couscous tulband met amandelen, poedersuiker en kaneel	68	bami	
Kapsalon met kip en krieltjes	55	Bamischijven	104
Krokante aardappel-gehaktballetjes	112	banketbakkersroom	
Krokante vis met smeuge aardappelpuree	30	KitKattaart met banketbakkersroom	138
Maakouda (Marokkaanse aardappelkoekjes)	100	barbecue	
Spinazie-gehaktschotel	37	Kefta burgers	26
Tajine met drumsticks en groenten	67	Lamsvlees op de spies (voor het Offerfeest)	39
Vegetarische groentetajine	71	Pittige BBQ kippenvleugels	111
Zachte aardappelbroodjes met kokos	79	bastilla	
aardbeien		Mini kipbastilla's (Hartige filodeeg-kiptaartjes)	41
Aardbeiencheesecake	121	Visbastilla's (Hartige filodeegtaart)	46
amandelen		batbot	
Djaj mhamar (Marokkaanse gegrilde kip)	29	Batbot/Tachnift	74
Fekkas koekjes	132	Batbot met pulled chicken	85
Lmarka/Marmita (Marokkaanse stoofschotel) met lamsvlees, pruimen en amandelen	25	beignets	
Mhencha met Monchou, honing en amandelen	94	Sfenj (Marokkaanse beignets)	143
Mini kipbastilla's (Hartige filodeeg-kiptaartjes)	41	biet	
Schoonmoeders chebakia (Marokkaanse honingkoek)	145	Rode bietensalade	34
anijzaad		bladerdeeg	
Fekkas koekjes	132	Simpele kaasbroodjes met mosterd	107
Krachel (Anijsbroodjes)	81	bloemkool	
appel		Romige bloemkoolsoep	16
Appel-rozijncake	149	bonbons	
		No bake Oreobonbons	142
		bonen	zie sperziebonen; witte bonen
		briwats	
		Kip briwats (Hartige filodeeg kiphapjes)	103
		Tonijn briwats	108
		brood	
		Batbot/Tachnift	74
		Batbot met pulled chicken	85
		Fluffy chocoladebroodjes met kokos	93
		Harcha pancakes	91
		Kefta burgers	26
		Krachel (Anijsbroodjes)	81
		Mini harcha uit de pan	90
		Msemmen	78
		Msemmen met pittige gehaktvulling	84
		Pittige pizarolls met gehakt	87
		Pittige tonijnbroodjes	82
		Rgaif gedompeld in honing en met sesamzaadjes	97
		Simpele kaasbroodjes met mosterd	107
		Zachte aardappelbroodjes met kokos	79
		brownie	
		Oreobrownie	126
		burger	
		Kefta burgers	26
		Zalmburger	42
		c	
		cake	
		Appel-rozijncake	149
		Chocolade cupcakes met chocoladecrème	134
		Griesmeel-sinaasappel maskouta	141
		Oreobrownie	126
		Pistachecake	125
		Rolcake met frambozenmousse	153
		Vanille-karamelcake	146
		Zachte vanillecake met mascar-	

ponecrème en frambozen	137	d	Mini kipbastilla's (Hartige filodeeg-kiptaartjes)	41	
zie ook taart, zoet		djaj mhamar	Tonijn briwats	108	
calamari		Djaj mhamar (Marokkaanse gegrilde kip)	29	Visbastilla's (Hartige filodeegtaart)	46
Paella	33	doperwten	frambozen		
champignons		Eenpansgerecht van rijst met kip en groenten	31	Rolcake met frambozenmousse	153
Kefta burgers	26	Paella	33	Zachte vanillecake met mascarponecrème en frambozen	137
Pittige tonijnbroodjes	82	Tajine met drumsticks en groenten	67		
chebakia		Vegetarische groentetajine	71		
Schoonmoeders chebakia (Marokkaanse honingkoek)	145	drankje			
chermoula		Zoete Marokkaanse muntthee	10		
Visballetjes in chermoula	49				
chocolade/cacao		e			
Chocolade cupcakes met chocoladecrème	134	ei			
Chocolade-hazelnootkoekjes	133	Djaj mhamar (Marokkaanse gegrilde kip)	29	Paella	33
Ferrero Rochertaart	122	Lmarka/Marmita (Marokkaanse stoofschotel) met lamsvlees, pruimen en amandelen	25	Visbastilla's (Hartige filodeegtaart)	46
Fluffy chocoladebroodjes met kokos	93	Pastasalade	34	gehakt	
Kinder Bueno-mousse	159	Shakshuka (Eieren in tomatensaus)	45	Kefta burgers	26
KitKattaart met banketbakkersroom	138	erwten	zie doperwten; kikkererwten	Krokante aardappel-gehaktballetjes	112
No bake marmerkoekjes	130			Msemmen met pittige gehaktvulling	84
No bake Oreobonbons	142			Pittige kefta rolletjes	115
Oreobrownie	126			Pittige pizzarolls met gehakt	87
Perzik Licious	160			Spinazie-gehaktshotel	37
citroen		f		gerst	
Lemon curd mousse	163	fekkas		Tchichasoep (Marokkaanse gerstsoep)	17
courgette		Fekkas koekjes	132	gevogelte	zie kip
Couscous met lamsvlees en groenten	64	Ferrero Rocher		granaatappel	
Vegetarische groentetajine	71	Ferrero Rochertaart	122	Marokkaanse raib met granaatappel	167
couscous		feta		griesmeel	
Couscous met lamsvlees en groenten	64	Fetakaas pannenkoekjes met peterselie	117	Baghrir (Marokkaanse duizend gaatjes pannenkoeken)	77
Couscous tulband met amandelen, poedersuiker en kaneel	68	Loempia groentepakketjes met fetakaas	89	Griesmeel-sinaasappel maskouta	141
Tajine met drumsticks en groenten	67	filodeeg		Harcha pancakes	91
cupcakes		Kip briwats (Hartige filodeeg kiphapjes)	103	Mini harcha uit de pan	90
Chocolade cupcakes met chocoladecrème	134	Mhencha met Monchou, honing en amandelen	94		

groenten, gemengd					
Bamischijven	104	k	kaas	Lmarka/Marmita (Marokkaanse stoofschotel) met kip, rozijnen en gekaramelliseerde uien	56
Couscous met lamsvlees en groenten	64		Fetakaas pannenkoekjes met peterselie	117	Mini kipbastilla's (Hartige filodeeg-kiptaartjes)
Eenpansgerecht van rijst met kip en groenten	31		Kapsalon met kip en krieltjes	55	Pittige BBQ kippenvleugels
Paella	33		Loempia groentepakketjes met fetakaas	89	Tajine met drumsticks en groenten
Tajine met drumsticks en groenten	67		Pittige pizarrolls met gehakt	87	Vogeltongetjessoep met kip
Vegetarische groentetajine	71		Simpele kaasbroodjes met mosterd	107	KitKat
			Spinazie-gehaktschotel	37	KitKattaart met banketbakkersroom
h			zie ook roomkaas		138
harcha			kalf		koekjes, hartig
Harcha pancakes	91		Harira (Marokkaanse soep)	15	Fetakaas pannenkoekjes met peterselie
Mini harcha uit de pan	90		kapsalon		117
harira			Kapsalon met kip en krieltjes	55	Maakouda (Marokkaanse aardappelkoekjes)
Harira (Marokkaanse soep)	15		karamel		100
hazelnoten			Vanille-karamelcake	146	koekjes, zoet
Chocolade-hazelnootkoekjes	133		kefta		Chocolade-hazelnootkoekjes
Ferrero Rochertaart	122		Kefta burgers	26	Fekkas koekjes
honing			Pittige kefta rolletjes	115	Marokkaanse klassieke kokoskoekjes
Marokkaanse raib met granaatappel	167		kersen		130
Mhencha met Monchou, honing en amandelen	94		Monchou-Oreotoetjes	164	No bake marmerkoekjes
Rgaif gedompeld in honing en met sesamzaadjes	97		kikkererwten		90
Schoonmoeders chebakia (Marokkaanse honingkoek)	145		Couscous met lamsvlees en groenten	64	Schoonmoeders chebakia (Marokkaanse honingkoek)
			Harira (Marokkaanse soep)	15	145
i			Kinder Bueno		kokos
inktvis			Kinder Bueno-mousse	159	Fluffy chocoladebroodjes met kokos
Paella	33		kip		Marokkaanse klassieke kokoskoekjes
Visbastilla's (Hartige filodeegtaart)	46		Bamischijven	104	130
			Batbot met pulled chicken	85	Zachte aardappelbroodjes met kokos
j			Djaj mhamar (Marokkaanse gegrilde kip)	29	79
jam			Eenpansgerecht van rijst met kip en groenten	31	Zachte vanillecake met mascarponecrème en frambozen
Marokkaanse klassieke kokoskoekjes	130		Gebraden kippenbouten met vermicelli	50	137
Zachte aardappelbroodjes met kokos	79		Kapsalon met kip en krieltjes	55	kool zie bloemkool; spitskool koolvis
			Kip briwats (Hartige filodeeg kiphapjes)	103	Visbastilla's (Hartige filodeegtaart)
			Kipballetjes tajine	63	46
					krachel
					Krachel (Anijsbroodjes)
					81



I					
lam		Lmarka/Marmita met lamsvlees, sperziebonen en wortelen	44	n	no bake
Couscous met lamsvlees en groenten	64	mascarpone		No bake marmerkoekjes	130
Kefta burgers	26	Chocolade cupcakes met chocoladecrème	134	No bake Oreobonbons	142
Lamsvlees op de spies (voor het Offerfeest)	39	Kinder Bueno-mousse	159	noten	zie amandelen; hazelnoten; pistachenoten
Lmarka/Marmita (Marokkaanse stoofschotel) met lamsvlees, pruimen en amandelen	25	Zachte vanillecake met mascarponecrème en frambozen	137	Nutella	
Lmarka/Marmita (Marokkaanse stoofschotel) met lamsvlees, sperziebonen en wortelen	44	maskouta		Ferrero Rochertaart	122
Lehdes met lamsvlees	56	Griesmeel-sinaasappel maskouta	141	O	
Loubia met lamsvlees	53	mais		olijven	
lehdes		Rode bietensalade	34	Djaj mhamar (Marokkaanse gegrilde kip)	29
Lehdes met lamsvlees	56	mhencha		Tajine met drumsticks en groenten	67
Loubia met lamsvlees	53	Mhencha met Monchou, honing en amandelen	94	Vegetarische groentetajine	71
lemoncurd		mie		Visballetjes in chermoula	49
Lemon curd mousse	163	Bamischijven	104	oranjebloesemwater	
linzen		Monchou		Schoonmoeders chebakia (Marokkaanse honingkoek)	145
Lehdes met lamsvlees	56	Mhencha met Monchou, honing en amandelen	94	Oreokoekjes	
lmarka	zie marmita	Monchou-Oreotoetjes	164	Monchou-Oreotoetjes	164
loempiavellen		No bake Oreocheesecake	154	No bake Oreobonbons	142
Loempia groentepakketjes met fetakaas	89	No bake Oreobonbons	142	No bake Oreocheesecake	154
Pittige kefta rolletjes	115	Pistachecake	125	Oreobrownie	126
loubia (witte bonen)		mosselen		orzo (vogeltongetjes)	
Loubia met lamsvlees	53	Paella	33	Vogeltongetjessoep met kip	20
m		mousse		p	
M&M's		Kinder Bueno-mousse	159	pannenkoek	
KitKattaart met banketbakersroom	138	Lemon curd mousse	163	Baghrir (Marokkaanse duizend gaatjes pannenkoeken)	77
macaroni		Rolcake met frambozenmousse	153	Fetakaas pannenkoekjes met peterselie	117
Pastasalade	34	msemmen		Harcha pancakes	91
marmita (Marokkaanse stoofschotel)		Msemmen	78	Mini harcha uit de pan	90
Lmarka/Marmita met kip, rozijnen en gekaramelliseerde uien	56	Msemmen met pittige gehaktvulling	84	Msemmen	78
Lmarka/Marmita met lamsvlees, pruimen en amandelen	25	munt		Msemmen met pittige gehaktvulling	84
		Zoete Marokkaanse muntthee	10	Rgaif gedompeld in honing en met sesamzaadjes	97
				paella	

Paella	33	R		S	
paprika		raib		salade	
Eenpansgerecht van rijst met kip en groenten	31	Marokkaanse raib met granaatappel	167	Aardappelsalade	34
Garnalen in pittige tomatensaus	116	rgaif		Rode bietensalade	34
Krokante aardappel-gehaktballetjes	112	Rgaif gedompeld in honing en met sesamzaadjes	97	Luxe Marokkaanse feestsalade	34
Lamsvlees op de spies (voor het Offerfeest)	39	rijst		Pastasalade	34
Loempia groentepakketjes met fetakaas	89	Eenpansgerecht van rijst met kip en groenten	31	Rijstsalade	35
Paella	33	Paella	33	Wortel-sperziebonensalade	34
Pastasalade	34	Rijstsalade	35	schaal- en schelpdieren	
Pittige tonijnbroodjes	82	room zie banketbakkersroom; slagroom		Garnalen in pittige tomatensaus	116
Rijstsalade	35	roomkaas		Paella	33
Shakshuka (Eieren in tomatensaus)	45	Aardbeiencheesecake	121	Visbastilla's (Hartige filodeeg-taart)	46
Tonijn briwats	108	Chocolade cupcakes met chocoladecrème	134	sesamzaad	
Visballetjes in chermoula	49	Mhencha met Monchou, honing en amandelen	94	Fekkas koekjes	132
Visbastilla's (Hartige filodeegtaart)	46	Monchou-Oreotoetjes	164	Krachel (Anijsbroodjes)	81
pasta		No bake Oreocheesecake	154	Lmarka/Marmita (Marokkaanse stoofschotel) met lamsvlees, pruimen en amandelen	25
Gebraden kippenbouten met vermicelli	50	No bake Oreobonbons	142	Rgaif gedompeld in honing en met sesamzaadjes	97
Pastasalade	34	Pistachecake	125	Schoonmoeders chebakia (Marokkaanse honingkoek)	145
Vogeltongetjessoep met kip	20	Zachte vanillecake met mascarponecrème en frambozen	137	sfenj	
perzik		rozijnen		Sfenj (Marokkaanse beignets)	143
Perzik Licious	160	Appel-rozijncake	149	shakshuka	
pinda's		Couscous met lamsvlees en groenten	64	Shakshuka (Eieren in tomatensaus)	45
No bake marmerkoekjes	130	Lmarka/Marmita (Marokkaanse stoofschotel) met kip, rozijnen en gekaramelliseerde uien	56	sinaasappel	
pistachenoten		rund		Griesmeel-sinaasappel maskouta	141
Pistachecake	125	Krokante aardappel-gehaktballetjes	112	sla	
pizza		Msemmen met pittige gehaktvulling	84	Batbot met pulled chicken	85
Pittige pizarolls met gehakt	87	Pittige kefta rolletjes	115	Kapsalon met kip en krieltjes	55
pompoeen		Pittige pizarolls met gehakt	87	Kefta burgers	26
Pittige pompoensoep	18	Spinazie-gehaktschotel	37	slagroom	
pruimen				Griesmeel-sinaasappel maskouta	141
Lmarka/Marmita (Marokkaanse stoofschotel) met lamsvlees, pruimen en amandelen	25			Kinder Bueno-mousse	159
pudding				Lemon curd mousse	163
Perzik Licious	160			Monchou-Oreotoetjes	164

Rolcake met frambozenmousse	153	Visbastilla's (Hartige filodeegtaart)	46	Visballetjes in chermoula	49
Slagroomsoesjes	150	taart, zoet		Vogeltongetjessoep met kip	20
Vanille-karamelcake	146	Aardbeiencheesecake	121	tonijn	
soep		Ferrero Rochertaart	122	Pittige tonijnbroodjes	82
Harira (Marokkaanse soep)	15	KitKattaart met banketbakkers-		Rijtsalade	35
Pittige pompoensoep	18	room	138	Tonijn briwats	108
Romige bloemkoolsoep	16	Mhencha met Monchou, honing		tulband	
Tchichasoep (Marokkaanse		en amandelen	94	Couscous tulband met amande-	
gerstsoep)	17	No bake Oreoscheesecake	154	len, poedersuiker en kaneel	68
Vogeltongetjessoep met kip	20	zie ook cake			
soesjes		tachnift		u	
Slagroomsoesjes	150	Batbot/Tachnift	74	ui	
sperziebonen		tajine		Couscous met lamsvlees en	
Lmarka/Marmita (Marokkaanse		Kipballetjes tajine	63	groenten	64
stoofschotel) met lamsvlees,		Tajine met drumsticks en		Lmarka/Marmita (Marokkaanse	
sperziebonen en wortelen	44	groenten	67	stoofschotel) met kip, rozijnen	
Wortel-sperziebonensalade	34	Vegetarische groentetajine	71	en gekaramelliseerde uien	56
spinazie		tchicha (gerst)			
Spinazie-gehaktschotel	37	Tchichasoep (Marokkaanse		v	
spitskool		gerstsoep)	17	vanille	
Couscous met lamsvlees en		thee		Perzik Licious	160
groenten	64	Zoete Marokkaanse muntthee	10	Vanille-karamelcake	146
stoof		tilapia		Zachte vanillecake met mascar-	
Kipballetjes tajine	63	Krokante vis met smeuiġe		ponecrème en frambozen	137
Lmarka/Marmita (Marokkaanse		aardappelpuree	30	vermicelli	
stoofschotel) met kip, rozijnen		Visballetjes in chermoula	49	Gebraden kippenbouten	
en gekaramelliseerde uien	56	tomaat		met vermicelli	50
Lmarka/Marmita (Marokkaanse		Couscous met lamsvlees		vis	
stoofschotel) met lamsvlees,		en groenten	64	Krokante vis met smeuiġe	
pruimen en amandelen	25	Garnalen in pittige tomatensaus	116	aardappelpuree	30
Lmarka/Marmita (Marokkaanse		Harira (Marokkaanse soep)	15	Paella	33
stoofschotel) met lamsvlees,		Kipballetjes tajine	63	Pittige tonijnbroodjes	82
sperziebonen en wortelen	44	Loubia met lamsvlees	53	Rijtsalade	35
Tajine met drumsticks en		Shakshuka (Eieren in		Tonijn briwats	108
groenten	67	tomatensaus)	45	Visballetjes in chermoula	49
Vegetarische groentetajine	71	Tajine met drumsticks en		Visbastilla's (Hartige	
		groenten	67	filodeegtaart)	46
		Tchichasoep (Marokkaanse		Zalmburger	42
		gerstsoep)	17	vlees zie kalf; kip; lam; rund	
		Vegetarische groentetajine	71	vogeltongetjes (orzo)	
				Vogeltongetjessoep met kip	20

W

witte bonen

Loubia met lamsvlees 53

wortel

Couscous met lamsvlees
en groenten 64

Eenpansgerecht van rijst met
kip en groenten 31

Lmarka/Marmita (Marokkaanse
stoofschotel) met lamsvlees,
sperziebonen en wortelen 44

Tajine met drumsticks en
groenten 67

Wortel-sperziebonensalade 34

Y

yoghurt

Marokkaanse raib met
granaatappel 167

Z

zalm

Zalmburger 42