**Rode linzensoep, loempiaatjes en Kunafa   juni 2019**

**Linzensoep**

**Nodig:**

* 1 grote courgette
* 2 uien
* Ongeveer 300 gram rode linzen, de verhouding is 1 glazen theekop met 1 ½ liter kokend water
* Per liter water 2 groentebouillon tabletten
* Kurkuma
* Scheut olijfolie
* Beetje zwarte peper, eventueel zout

**Bereiding:**

Koken, pureren, eventueel water toevoegen tot gewenste dikte, aan tafel een beetje citroensap erover.

**Loempiaatjes**

**Nodig:**

* Loempiavellen in vieren gesneden
* Voor de vulling zijn er verschillende mogelijkheden
  + Tonijn uit blik uitgelekt, met gekookte en geprakte aardappel en klein gesneden uit
  + Feta heel klein gesneden, eventueel met koriander of peterselie erdoor
* Gemarineerde tofu (Lidl) met grote scheut granaatappelsiroop

**Bereiding:**

Beetje vulling in het midden van het plakje loempiadeeg, zijkanten naar binnen vouwen en dan oprollen. Met beetje water vastplakken

Daarna frituren in een laag zonnebloemolie

**Suikerwater voor Kunafa**

**Nodig:**

* 1 theekop suiker
* ½ theekop water
* 1 zakje vanillesuiker
* Beetje citroensap

**Bereiding**

Alles samen koken tot het suiker opgelost is, dan klein beetje citroensap erbij. Afkoelen

In plaats van suiker kan je ook honing gebruiken of een combinatie.

Als je alleen honing gebruikt dan au bain-marie opwarmen.

**Kunafa**

**Nodig:**

* Zak Taze Kadayif (te koop in de koeling van de Turkse winkel)
* 250 gram (plantaardige)boter
* 3 bollen mozzarella, klein gesneden
* Noten, zeer klein gesneden

**Bereiding:**

De Taze Kadayif uit elkaar trekken. De boter verwarmen. Over de Taze Kadayif schenken ener doorheen kneden zodat alles bedekt is met boter.

Pan verwarmen op het  vuur. Het Tzae Kadayif mengsel op de bodem verdelen (in meerdere keren wordt dit gebakken of in meerdere pannen tegelijk). Goed aandrukken. Op middelhoog vuur. Bij een hele grote koekenpan goed de pan heen en weer bewegen boven het vuur zodat de hele pan overal even warm wordt. Bakken tot bruin aan de onderkant. Voorzichtig met een andere pan of bord omdraaien. Dan mozzarella erop en noten, of alleen noten. Wanneer mozzarella gesmolten is pan van het vuur en suikerwater erover heen schenken naar smaak.

Dit kan ook eventueel in de oven maar dit is niet traditioneel.