**Harisa, macaroni met knoflookyoghurt en salade**

**Harisa  
Nodig voor 8 personen:**• 1 kilo lamsvlees (rundvlees of gehakt kan ook)  
• 1 kilo diepvrieserwtjes  
• 500 gram worteltjes (i.p.v. wortel en erwtjes kun je ook kiezen voor sperziebonen, snijbonen of andere groenten)  
• 2 blikjes tomatenpuree (a 140 gram)  
• 1 ui (heel, alleen gepeld)  
• 1 teen knoflook, gepeld  
• 1 pot augurkenrepen, zoetzuur  
• zonnebloemolie  
• zout  
• kruiden:   
  1 tl paprikapoeder  
  1/2 tl witte peper  
  1/2 tl cayennepeper  
  1/2 tl zwarte peper  
  1 tl 7-kruiden mix (verkrijgbaar bij toko)  
  3 laurierblaadjes  
  1 kaneelstokje  
  5 kardemon (heel)  
  5 kruidnagels (heel)

**Bereiding:**  
Verhit 1 eetlepel olie in een grote kookpan en braad het vlees ca. 5 min. aan.   
Voeg dan water toe tot het vlees net onder water staat en voeg de laurierblaadjes, kaneelstokje, kardemon, kruidnagel, knoflookteen en de hele ui toe.   
Laat ca. 15 min. koken met deksel op de pan. Voeg dan de paprikapoeder, gemalen pepers, 7-kruiden en 2 eetlepels zout toe en laat nog eens 45 min. zachtjes koken.  
  
Schrap de wortels schoon en snij in stukjes van ca. 1 cm.  
Doe wortels en doperwtjes in een pan en kook ca. 15 min. in ruim water en giet daarna af.  
Haal de kruiden (laurierblaadjes, kaneelstokje, kardemon, kruidnagel, knoflookteen en ui) uit de vleespan.  
Voeg de wortels en doperwtjes bij het vlees en roer door elkaar.  
Voeg 2 blikjes tomatenpuree toe en laat het geheel nog ca. 10 min. zachtjes doorkoken.

**Vermicellirijst**

**Nodig (8 pers.):**• 5 koppen pandan rijst (ca. 1 kg)  
• 7,5 koppen water (per 1 kop rijst: 1,5 kop water)  
• 250 gram vermicelli

**Bereiding:**  
Week de rijst in ruim (lauw) water ca. 15 min. Daarna afgieten en afspoelen met lauw water.  
Doe 5 eetlepels olie in een pan. Bak hierin de vermicelli totdat deze lichtbruin is gekleurd.  
Kook intussen het water en voeg dit bij de vermicelli.  
Voeg 1 eetlepel zout toe, voeg de rijst erbij en roer goed door.  
Dit laat je 5 min. flink koken, en daarna nog eens 10 min. zachtjes koken.

**Tzatziki**

**Nodig (8 pers.):**  
• 1/2 komkommer  
• gedroogde munt of 6 verse muntblaadjes (of meer of minder naar smaak)  
• 1 liter yoghurt  
• 2 teentjes knoflook

**Bereiding:**  
Snij de komkommer in kleine stukjes.  
Snij de muntblaadjes in stukjes (gedroogde munt geeft meer smaak).  
Bestrooi de teentjes knoflook met wat zout en stamp deze fijn (m.b.v. bijvoorbeeld een theeglas)  
Doe de komkommer, munt, knoflook en yoghurt in een schaal en roer goed door.  
Laat in de koelkast even koud worden.  
  
Serveer vlees, rijst en tzatziki apart.  
Snij de augurkenrepen in stukjes en serveer er apart bij.

**Nodig voor 8 personen:**

* 75 gram hele groene of bruine linzen
* 2 uien. fijngesneden
* 2 tenen knoflook, geperst of heel fijn gesneden
* blik tomaten
* 4 bouillonblokjes
* zwarte peper en zout
* 50 gram vermicelli of fijne pasta
* 2 of 3 tomaten, fijngesneden
* verse koriander
* olie
* 2 ½ liter gekookt water
* eventueel lamsvlees of kip

**Bereiding:**

Bak in een grote soeppan de uien, de linzen, de pasta (kip of lamsvlees) en de knoflook in olie. Voeg heet water en bouillonblokjes erbij. Laat ongeveer 20 minuten koken. Doe de tomaten erbij. Laat nog 10 minuten koken en voeg dan de fijngesneden koriander toe. Laat nog 5 minuten koken en proef of er nog zout of peper toegevoegd moeten worden