



Bijbels Diner

Recepten

Een geweldige stoofpot met lam / rund

Dit recept is voor 12 personen

Ingrediënten:

60 ml olijfolie	1.4 kg stoofvlees, in blokjes
1 grote rode ui	750 ml runderbouillon
4 knoflook teentjes, versnippert	2 kaneelstokjes
1 theelepel kaneelpoeder	1 eetlepel citroenschil, geschaafd
1 theelepel komijnpoeder	240 ml pruimen zonder pit
½ theelepel gemberpoeder	240 ml blanke amandelen
½ theelepel peper	

Bereiding:

Mix de olijfolie, ui, knoflook, kaneelpoeder, komijn, gember en peper in een grote pan. Start met verhitten en voeg het stoofvlees toe in blokjes. Mix alles goed en laat het vlees dichtschroeien aan alle kanten.

Voeg hierna de bouillon toe, samen met de kaneelstokjes en citroenschil. Breng het geheel aan de kook en laat het voor 30 minuten sudderen. Voeg daarna de pruimen en de amandelen toe en laat het weer sudderen voor 90 minuten.

Serveren:

Houdt het geheel in bijvoorbeeld een soepketel tot het moment van het hoofdgerecht. Serveer de stoofschotel in schaaltes en laat deze rondbrengen door de serveerders.



Bijbels Diner

Charoset [“HAR-ō-set”] (optioneel)

Charoset is een geweldige chutney uit het Midden-Oosten voor op brood. Dit recept is voor 60 mensen.

Ingrediënten:

6 Appels (Golden Delicious of Granny Smith) in kleine blokjes
720 ml fijn gehakte walnoten
360 ml fijn gehakte dadels
180 ml honing
120 ml witte druiven sap
1 eetlepel kaneelpoeder

Bereiding:

Mix het allemaal samen maar het beste is om de appels als laatste toe te voegen vanwege de verkleuring van de appels. Bewaar het in de koelkast totdat de maaltijd begint.

Hummus [“HOO-mus”] (optioneel)

Hummus is een dip voor brood en groenten. Dit recept is voor 60 mensen.

Ingrediënten:

1 groot blik kikkererwten, geblendeerd
240 ml olijfolie
120 ml sesampasta
Zout en knoflook naar keuze

Bereiding:

Mix dit allemaal samen in een blender totdat het een glad geheel is. Bewaar in een luchtdichte bak in de koelkast. **Tip!** Strooi er wat za'atar erover voor op tafel.