Hoofdgerechten / Egypte

Egyptische Koshari

Het geliefde straatvoedsel van Caïro: een dramatisch geheel van rijst, bruine linzen en korte macaroni bekroond met knetterende gebakken uien, en vervolgens aan tafel overgoten met een vurig gekruide tomatensaus en scherpe knoflookazijn.

Tijd 105 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 50 delen Langkorrelige witte rijst
- ☐ 50 delen Bruine of groene linzen
- ☐ 30 delen Korte macaroni of ditalini
- ☐ 80 delen Gele uien, groot (om te frituren)
- ☐ 40 delen Neutrale olie (voor het bakken van uien)
- ☐ 80 delen Ingeblikte geplette tomaten
- ☐ 6 delen teentjes knoflook (voor saus, gehakt)
- ☐ 2 delen Gemalen komijn (voor saus)
- ☐ 1 delen Gemalen koriander (voor saus)
- ☐ 2 delen Gedroogde chilivlokken of shattasaus
- ☐ 8 delen Rode wijnazijn (voor saus)
- ☐ 3 delen knoflookteentjes (voor azijn, fijngehakt)
- ☐ 5 delen olijfolie (voor sausbasis)
- ☐ 3 delen Fijn zeezout
- ☐ 10 delen Vermicelli-noedels (gebroken, geroosterd)

Zo maak je het.

01 Spoel de linzen af en doe ze in een pan met koud water, zodat ze 5 cm onder water staan. Breng aan de kook, laat het geheel zachtjes koken. Kook 20-25 minuten tot ze net gaar zijn; ze moeten hun vorm volledig behouden, maar mogen in het midden geen kalk vertonen als ze worden gebeten. Giet af, breng lichtjes op smaak met zout en zet opzij.

02 Snijd de uien heel dun en gelijkmatig (gebruik een mandoline of geduldig mes - 2 mm). Verhit neutrale olie tot 170°C (340°F) in een grote pan (voldoende olie om de uien onder te dompelen – minstens 2 cm diep). Bak de uien in batches, af en toe roerend, tot ze diep goudbruin en zichtbaar knapperig zijn, 12-18 minuten per batch. Ze blijven donkerder worden na verwijdering - trek ze amberkleurig in, niet bruin. Laat ze onmiddellijk uitlekken op keukenpapier en zout.

03 Verhit olijfolie in een aparte pan op middelhoog vuur. Voeg gehakte knoflook toe voor de saus en kook tot ze goudbruin zijn, 1 à 2 minuten. Voeg komijn, koriander en chilivlokken toe; bloei gedurende 30 seconden. Voeg geplette tomaten en zout toe. Laat het op middelhoog vuur sudderen, af en toe roerend, gedurende 20-25 minuten tot de saus is ingedikt tot een losse, geconcentreerde pasta en de rauwe tomatensmaak verdwenen is. Meng voor de toum el-khal (knoflookazijn) apart de gehakte rauwe knoflook met rode wijnazijn en een snufje zout.

04 Spoel de rijst totdat het water helder is. Rooster in een middelgrote pan op middelhoog vuur de gebroken vermicelli in een droge pan (of in 1 theelepel olie) tot ze goudbruin zijn. Rijst toevoegen en nog 1 minuut roosteren. Voeg water toe (1,75x het volume rijst + vermicelli samen) en zout. Breng aan de kook, roer één keer, dek goed af en zet op het laagste vuur. Kook 17 minuten en laat dan 5 minuten van het vuur af staan. Roer los met een vork.

05 Kook de macaroni in goed gezouten kokend water tot ze net beetgaar zijn. Droogleggen. Om samen te stellen: beleg de bodem van een diepe kom met rijstvermicelli, dan linzen en dan macaroni. Garneer met een royale handvol krokant gebakken uien. Schep aan tafel de tomatensaus royaal over de bovenkant en voeg een lepel knoflookazijn toe. De juiste eetvolgorde is om alles door elkaar te mengen.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / egyptian-koshari