



Recepten

Charoseth (de metselspecie)

Dit recept wordt vooral in Nederland gemaakt.
In andere landen worden bijvoorbeeld dadels gebruikt i.p.v.
Appels. Er zijn heel veel recepten van charoseth.

Benodigheden.

450 g zoete handappels
150 g bl. Amandelen
2 volle theel. Kaneel
100 g suiker
150 g rozijnen
± 5 eetl. Zoete rode wijn

- De appels schillen en de klokhuisen verwijderen
- Om een echte specie te krijgen kunt u alles, behalve de wijn, in de keukenmachine fijnmaken. Voeg de wijn beetje voor beetje toe, zodat de massa niet te nat wordt.
- Wilt u de ingrediënten apart kunnen proeven, maak dan alles met de hand klein, maar het moet wel een samenhangende massa worden.
- Ook al viert u geen pesach, deze charoseth is heerlijk om als smeerseltje op kleine matzetjes te eten. Ook als compote, bijvoorbeeld samen met appelmoes, is dit een uitstekende combinatie. Voor 10 – 15 personen.

Matzeballen (voor in de soep)

Benodigheden.

6 grote matzes
3-4 eetl. Matzemeel
1-2 eieren
25 g plantaardige margarine
1 ui
2 volle theel. Zout
peper naar smaak
1 theel. Gemberpoeder

- Doe de kleingemaakte matzes in een vergiet en giet er wat koud water over, zodat de matzes een beetje zacht worden. Knijp ze daarna goed uit.
- De ui in de margarine fruiten. Alle ingrediënten, incl. de boter waarin de ui is gefruit, met matzekruimels mengen tot een samenhangende massa. Laat het deeg een uurtje op een koele plaats rusten.
- Maak eerst één proefballetje en doe dit in een beetje kokend water of bouillon om te kijken of het uit elkaar valt. Als dat het geval is, kneed dan nog een beetje matzemeel door het deeg.
- Vorm dan balletjes die iets groter zijn dan doorsnee gehaktballetjes en laat de matzeballen een klein halfuur in de soep meekoken. U kunt ze ook apart in zout water koken en later aan de soep toevoegen.
- Ze kunnen ongekookt prima worden ingevroren. U kunt ze bevroren in de kokende bouillon gaar maken.

TIP: De matzeballen worden door het koken ongeveer driemaal zo groot!



GREMSJELIESJ

Tijdens Pesach mag men geen gegiste of gedeseemde producten eten, in plaats daarvan eet men matzes. Gremsjeliesj is een typisch Nederlands - Joods pesachgebak gemaakt van matzes.

Benodigheden .

6 matzes	1-2 theelepels kaneel
4 eieren (eigeel en eiwit scheiden)	1 zakje vanillesuiker
150 g suiker	mespunt zout
100 g ontvelde amandelen	evt. wat matzemeel
100 g gewelde rozijnen in wijn	evt. gembersnippers
halve theel. geraspte citroenschil	olie om in te bakken

Bereiding Matzes onder de kraan nat maken en in vergiet uit laten lekken. Dan met je handen in een grote schaal verkrumelen. Amandelen klein hakken. Rozijnen in wijn laten wellen. Eigeel loskloppen. Deeg maken door suiker, zout, kaneel, citroenrasp, wijn met rozijnen, gehakte amandelen door de matzekrumsels mengen. Tot slot het eiwit stijfkloppen en voorzichtig door het mengsel scheppen. In geval het mengsel te nat is kan er wat matzemeel toegevoegd worden. Kleine bolle koekjes vormen. Aan beide kanten op niet te hoog vuur in olie bakken. Rozijnen bakken gauw aan. Warm zijn de gremsjeliesj het lekkerst.