



INHOUD

Inleiding 7

De voorraadkast van *Bubala* 22

Mezze 48

Snacks 74

Spiesjes 106

Hoofdgerechten 120

Bijgerechten & salades 174

Zoetigheden 200

Over *Bubala* 228

Over het personeel 228

Over Marc 230

Dankwoord 231

Register 232

Hummus met crispy harissa-jalapeño-abrikozenolie



Voor 3 tot 4 personen

½ portie basishummus (zie pag. 58)
2 tl gehakt vers korianderblad

Voor de crispy harissa-jalapeño-abrikozenolie

4 el koolzaadolie
½ sjalot, in dunne ringen
2 kleine teentjes knoflook, in dunne plakjes
1 jalapeño, in dunne ringen (inclusief zaadlijsten)
1 tl korianderzaad
½ tl karwijzaad
¾ tl komijnzaad
2 tl ahornsiroop
30 g gedroogde abrikozen, gehakt
2 tl tamari (o.a. toko)
40 g rozenharissa (o.a. Midden-Oosterse supermarkt) of gewone harissa

Voordat *Bubala Soho* openging, besloten we dat de crispy chiliolie (zie pag. 36) niet tot zijn recht kwam op hummus. We wilden iets maken met dezelfde kenmerken, maar dan van een hoger niveau. Deze crispy harissa-jalapeño-abrikozenolie voldoet daar zeker aan en bevat de smaken van een Marokkaanse tajine.

Verhit de koolzaadolie in een koekenpan op hoog vuur tot 180 °C. Heb je geen thermometer? De olie is heet genoeg als een sjalotringetje in de olie meteen begint te sissen.

Bak de sjalot, knoflook en jalapeño apart van elkaar goudbruin en krokant in de hete olie en laat uitlekken op een bord bekleed met keukenpapier. Laat afkoelen en krokant worden.

Bak het korianderzaad, karwijzaad en komijnzaad in dezelfde olie tot de aroma's vrijkomen. Laat de olie afkoelen, voeg de ahornsiroop, gedroogde abrikozen, *tamari* en rozenharissa toe en meng goed. Je maakt meer crispy harissa-jalapeño-abrikozenolie dan je voor dit recept nodig hebt. Bewaar de rest afgedekt maximaal 3 dagen in de koelkast.

Schep de hummus op een bord, schep de crispy harissa-jalapeño-abrikozenolie erop en garneer met de gehakte koriander.



Muhammara, zure kersen, walnoot



Voor 4 tot 6 personen

Voor de muhammara

600 g rode paprika (ca. 5 middelgrote)

15 g gedroogde zure kersen

(o.a. Midden-Oosterse supermarkt),
in heet water geweekt

5 tl pul biber (o.a. Midden-Oosterse
supermarkt) of gewone chilivlokken

2 el plus 2 tl zurekersenmelasse

(o.a. online) of granaatappelmelasse

30 g walnoten, geroosterd in een droge
koekenpan en gehakt

1 tl zout

60 g tahinsaus (zie pag. 28)

1 el olijfolie

1 el zurekersenmelasse (o.a. online) of
granaatappelmelasse

1 walnoot, om te raspen

1 takje verse majoraan, blad geplukt

Midden-Oosterse *muhammara* is meestal een grove puree van paprika en walnoten. Wij hakken de paprika's met de hand en laten de walnoten heel voor een extra krokante textuur. De toevoeging van zure kersen leek ons vanuit een smaakperspectief niet alleen heel logisch, maar het wijkt ook af van de traditie en dat is precies wat wij willen!

Rooster voor de muhammara de paprika's op een barbecue of boven de vlam van een gaspit, al kerend met behulp van een tang, tot de schil blaren vertoont. Laat afkoelen, verwijder de schil, gooi de zaadlijsten weg, snijd het vruchtvlees in blokjes en voeg toe aan een kom.

Voeg de geweekte zure kersen toe aan de kom, gevolgd door de *pul biber*, zurekersenmelasse, walnoten en het zout. Meng goed.

Verdeel de tahinsaus over een bord en schep de muhammara erop. Besprenkel met de olijfolie en zurekersenmelasse. Rasp de walnoot erover en bestrooi met de majoraan.



Poivrade- artisjokken, szechuanzout, en bloedsinaasappel- aioli



Voor 4 personen

8 poivrade-artisjokken (o.a. online)
koolzaadolie, om in te konfijten en in
te bakken
partjes bloedsinaasappel, voor erbij

Voor het szechuanzout

2 tl szechuanpeperkorrels
4 el zeezoutvlokken

Voor de aioli van bloedsinaasappel

50 g bloedsinaasappelschil
(van 1-2 onbespoten sinaasappels)
3 el plus 1 tl bloedsinaasappelsap
3 el sojamelk
10 g miso (o.a. toko)
1 tl tamari (o.a. toko)
½ tl kristalsuiker
1 tl geroosterde-sesamololie
2 tl moscatelazijn
(o.a. delicatessenzaak)
1 tl zout
100 ml koolzaadolie

Carciofi alla giudia is een traditioneel recept uit de Romeins-joodse keuken. Het wordt meestal met grote *mammole*-artisjokken gemaakt, maar wij gebruiken deze kleinere paarse *poivrade*-artisjokken zodat het gerecht makkelijker is om te delen. Het szechuanzout is verre van traditioneel, maar voegt een tintelende, verdovende sensatie toe. Dat smaakt naar meer als je ze in de aioli van bloedsinaasappel doopt. Eet met je handen!

Rooster voor het szechuanzout de szechuanpeperkorrels in een hete droge pan tot het aroma vrijkomt; pas op dat ze niet verbranden. Maal in een specerijenmolen tot een grof poeder en meng met de zeezoutvlokken. Zet apart. Je maakt meer szechuanzout dan je voor dit recept nodig hebt, dus bewaar de rest in een afgesloten pot in een keukenkastje.

Blancheer voor de aioli van bloedsinaasappel de bloedsinaas-appelschil drie keer in kokend water; schep daarbij de schil elke keer uit het water en ververs het water. Pureer dan met het bloedsinaasappelsap, de sojamelk, miso, *tamari*, suiker, sesamololie, moscatelazijn en het zout glad. Schenk langzaam de koolzaadolie erbij en pureer in circa 10 seconden tot een gladde, dikke, geëmulgeerde saus. Zet apart.

Verwijder de taaie buitenste blaadjes van de artisjokken tot de delicatesere, lichtere blaadjes tevoorschijn komen. Snijd de taaie stelen tot op circa 6 cm af, of waar een mes er gemakkelijk doorheen gaat. Schil de steel en de bodem van de artisjok met een scherpe dunschiller tot het witte hart zichtbaar wordt. Snijd de bovenkant van de taaiere blaadjes eraf.

Konfijt de artisjokken. Schenk hiervoor voldoende koolzaadolie in een hoge pan met dikke bodem om de artisjokken volledig te kunnen bedekken en verhit tot een keukenthermometer 120 °C aangeeft. Heb je geen keukenthermometer? De olie is heet genoeg als de artisjokken in de olie licht sissen.

Vervolg recept op pagina 88



Preispiesjes, amba



Deze spiesjes geven een speelse draai aan de magische combinatie van prei met mosterd. *Amba* is een pittige saus, gemaakt van groene mango's, mosterdzaad, kurkuma, fenegriek, chilipoeder, azijn en zout. Hij is friszuur, licht pikant en een tikkeltje zoet, en vormt een geweldige marinade voor de preistengels. De geschroeide preistengels krijgen daardoor een zoete, zure en pittige smaak.

Voor 6 personen

600 g prei, groene gedeelte eraf
(ca. 6 middelgrote stengels, schoon
gewicht)
sap van ½ citroen

Voor de amba-marinade

½ gedroogde zwarte limoen
(o.a. Midden-Oosterse supermarkt)
3 el agavesiroop
5 tl citroensap
½ tl zout
50 g amba (o.a. online)
80 ml koolzaadolie

6 metalen of houten spiesen (laat
houten spiesen eerst 30 minuten
in water weken zodat ze niet
verbranden)

Maal de gedroogde zwarte limoen voor de marinade in een hakmolen tot een poeder. Voeg de agavesiroop, het citroensap, zout en de amba toe en pureer glad. Schenk de koolzaadolie in porties erbij en pureer na elke toevoeging tot de marinade fluweelzacht en geëmulgeerd is.

Snijd de prei in stukken van 4 cm, spoel goed af en stoom in 5 tot 8 minuten zacht. Laat afkoelen. Verdeel de prei over een bakplaat met een opstaande rand en schenk er 150 ml marinade over. Laat liefst een hele nacht maar minimaal 3 uur afgedekt in de koelkast marineren.

Laat intussen de rest van de marinade in een kleine pan op laag vuur inkoken tot een dikke saus. Zet apart.

Rijg aan elke spies 100 gram gemarineerde prei en steek de barbecue aan. Bak de preispiesjes 5 tot 10 minuten op de hete barbecue tot ze rondom gelijkmatig gekaramelliseerd zijn. Leg de spiesjes op een schaal en besprenkel met citroensap en de ingekookte marinade.

In saffraan gesmoorde venkel, harissa- labneh, pistache, cranberry

Wanneer je venkel in boter en saffraan smooit, smaakt hij minder anijsachtig, een smaak die mensen vaak in twee kampen verdeelt. Het resultaat is een zachte, boterige knol die fantastisch samengaat met de pittige, aromatische *labneh*.

Voor 4 personen

2 grote of 3 kleine venkelknollen
(ca. 750 g in totaal)
1 el gedroogde cranberry's, gehakt
1 el pistachenoten, gehakt
een handvol verse dragon, blad
grofgehakt

Voor het smoorvocht

125 g boter
100 g fijne kristalsuiker
2 tl zout
een paar saffraandraadjes
3 el moscatelazijn
(o.a. delicatessenzaak)
750 ml water

Voor de harissa-labneh

2 tl kappertjes, uitgelekt
130 g labneh (zie pag. 50)
10 g harissa
een snufje zout
1 tl citroensap

Verwarm de oven voor tot 180 °C.

Halveer de venkelknollen in de lengte en gooi de taaie buitenste blaadjes en uiteinden van de steeltjes weg. Leg de gehalveerde venkelknollen met de snijkant naar beneden in een braadslee.

Breng alle ingrediënten voor het smoorvocht met 750 ml water in een pan aan de kook; roer tot de suiker is opgelost. Schenk het smoorvocht in de braadslee. Rooster de venkel 30 tot 45 minuten in de oven tot je de venkelknollen met de punt van een mes gemakkelijk kunt inprikken. Haal de venkel uit de braadslee en schenk het vocht door een zeef in een hapjespan. Laat het vocht met de helft inkoken. Leg de venkel in de pan en schep het nu kleverige vocht erover.

Hak voor de harissa-labneh de kappertjes fijn en meng goed met de labneh, harissa, het zout en citroensap.

Schep de harissa-labneh op een bord. Leg de venkel erop, sprenkel er wat smoorvocht over en bestrooi met de cranberry's, pistachenoten en dragon.





Knolselderij musakhan



Dit is een variant op het populaire Palestijnse gerecht *musakhan*, dat bekendstaat om zijn uitgesproken smaken van sumak, gekaramelliseerde uien en warme specerijen. We bestrijken de knolselderij met een zoete miso-lak en serveren hem met musakhan-achtige uien op een fluweelzachte tahinsaus. Een simpel, verwarmend wintergerecht.

Voor 4 personen

1 grote knolselderij (ca. 600 g), geschild
150 ml tahinsaus (zie pag. 28)
1½ el gehakte verse peterselie
1 tl sumak

Voor de miso-lak

20 g witte miso (o.a. toko)
¼ tl pul biber (o.a. Midden-Oosterse
supermarkt) of gewone chilivlokken
1 tl agavesiroop
1½ tl rijstazijn
1 teentje gekonfijte knoflook (zie pag. 37)
¼ tl citroensap
½ tl koekkruiden
5 tl koolzaadolie

Voor de musakhan-uien

1 grote witte ui (ca. 185 g)
4 tl olijfolie
½ tl zeezoutvlokken
1 el sumak
2 tl kristalsuiker
¾ tl citroensap

Voeg alle ingrediënten voor de miso-lak behalve de koolzaadolie toe aan een keukenmachine en pureer glad. Schenk de koolzaadolie in porties erbij en pureer na elke toevoeging tot de saus glad en geëmulgeerd is.

Snijd voor de musakhan-uien de ui fijn, voeg met de olijfolie en zeezoutvlokken toe aan een pan en laat 30 tot 40 minuten zonder deksel op de pan op laag vuur garen tot de ui lichtbruin, heel zacht en jamachtig is. Voeg de sumak, suiker en het citroensap toe en breng verder op smaak.

Snijd de knolselderij in 4-6 plakken van 1,5 cm.

Verwarm de oven voor tot 180°C en zet de oven dan op de grillstand. Gril de plakken knolselderij aan beide kanten tot ze mooi geschroeid zijn. Bestrijk de snijkant met de miso-lak en rooster nog 20 tot 30 minuten in de oven (niet meer op de grillstand) tot de lak is gekaramelliseerd en je de knolselderij met de punt van een mes gemakkelijk kunt inprikken.

Schep de tahinsaus op een bord en leg de musakhan-uien en knolselderij erop. Garneer met de peterselie, sumak en nog wat zeezoutvlokken.

Bolcourgettes, harissamayonaise, nougatine van pompoenpitten

De kleine, ronde courgettes zijn heel stevig en hebben een dunne schil, maar je kunt ook gele of de groene courgettes gebruiken. Het kookvocht kun je naderhand gebruiken als heerlijke basis voor soep. Je kunt de nougatine en *zhoug* (pittige, kruidige saus) van tevoren maken en restjes in de koelkast bewaren.

Voor 4 personen

4 bolcourgettes (ca. 700 g in totaal)

2 el harissazout (zie pag. 33)

Voor de harissamayonaise

80 g boter

1 el rozenharissa (o.a. Midden-Oosterse supermarkt) of gewone harissa

1 ei, 5 minuten gekookt, afgekoeld en gepeld

1 tl dijonmosterd

1 tl rijstazijn

½ tl zout

Voor de koriander-zhoug

1 tl korianderzaad

25 g verse koriander

10 g verse peterselie

2 tl olijfolie

½ groene chilipeper, zaadlijsten verwijderd en in blokjes

Halveer de courgettes, bestrooi de snijkant met het harissazout en laat 1 uur staan. Schraap het zout eraf. Het zout onttrekt water aan de courgettes die daardoor een betere textuur krijgen. Zet apart.

Smelt voor de harissamayonaise de boter in een pan met dikke bodem op matig vuur en klop 5 minuten met een garde tot de boter bruin is en nootachtig ruikt. Roer de harissa erdoor, haal van het vuur en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Pureer het ei met de dijonmosterd en rijstazijn in een keukenmachine glad. Schenk het botermengsel in porties erbij en pureer na elke toevoeging tot de saus fluweelzacht en geëmulgeerd is. Breng op smaak met zout en zet apart.

Rooster voor de koriander-zhoug het korianderzaad in een droge pan tot het aroma vrijkomt. Hak de koriander met de peterselie en olijfolie in een keukenmachine op de pulseerstand grof. Voeg het korianderzaad toe en spatel de chilipeper erdoor. Zet apart.

Vervolg ingrediënten en recept op pagina 164





Vervolg Calcots, tarator, ei

Schenk de calçot-olie in een kleine pan op hoog vuur. Breng tegen de kook aan, haal van het vuur en schenk door een met kaasdoek beklede zeef in de hittebestendige kom (je moet de olie snel terugkoelen zodat hij zijn groene kleur behoudt). Meng de gekoelde olie met de amba en zet apart.

Breng een pan water aan de kook, zet het vuur iets lager en kook de eieren 7 minuten. Haal snel uit de pan en laat schrikken onder koud stromend water. Pel de eieren en zet apart.

Rooster de calçots regelmatig kerend op de hete barbecue tot ze rondom geblakerd zijn. Laat 5 minuten afkoelen op een bakplaat afgedekt met aluminiumfolie zodat ze gaar stomen. Verwijder een groot deel van de geblakerde schillen en houd de calçots tot het serveren warm in de oven.

Schep een paar hoopjes tarator op een bord, maak daarin met de achterkant van een lepel een kuiltje en schenk er wat ambadressing in. Verdeel de calçotmelasse over de rest van het bord, leg de calçots erop en garneer met de rest van de ambadressing. Halveer de eieren en leg tussen de calçots. Bestrooi met de za'atar en zeezoutvlokken.

Baklava- semifreddo

Helen bedacht deze variatie op baklava: een versie die er heel anders uitziet dan het klassieke dessert, maar toch vertrouwd smaakt. Het mooie van een *semifreddo* is dat het ijs niet gedraaid hoeft te worden, dus dit is een geweldig alternatief als je thuis geen ijsmachine hebt. Je kunt hem ook dagen van tevoren maken, dus dat is ideaal voor als je gasten krijgt!

Voor 8 tot 10 personen

160 g eidooiers (van ca. 8 grote eieren)
50 g fijne kristalsuiker
290 ml volle slagroom
1½ el heldere bloemenhoning
5 tl oranjebloesemwater (o.a. Midden-Oosterse supermarkt)

Voor het notenmengsel

85 g gepelde pistachenoten
85 g walnoten
250 ml heldere bloemenhoning
60 g witte miso (o.a. toko)
2 tl oranjebloesemwater (o.a. Midden-Oosterse supermarkt)
1 tl zeezoutvlokken

Voor het kaneelpoeder

70 g fijne kristalsuiker
1½ tl kaneelpoeder
20 g citroenzuur
(o.a. natuurvoedingswinkel)
1 tl zeezoutvlokken

Bekleed een cakevorm (ca. 23 x 13 cm) met een dubbele laag plasticfolie en laat voldoende folie overhangen om de bovenkant te kunnen bedekken.

Klop de eidooiers met de kristalsuiker in een grote mengkom met een elektrische mixer in circa 10 minuten licht, crèmekleurig en romig.

Klop in een andere kom de slagroom met de bloemenhoning en het oranjebloesemwater met een garde tot zachte pieken. Klop niet te lang.

Spatel het roommengsel voorzichtig door het eidooiermengsel. Schenk het geheel in de beklede cakevorm en bedek de bovenkant met de plasticfolie. Zet minimaal 8 uur maar het liefst een hele nacht in de vriezer.

Rooster voor het notenmengsel de pistachenoten en walnoten in een droge koekenpan op matig vuur goudbruin. Laat afkoelen en hak grof in een keukenmachine. Meng de bloemenhoning met de miso, het oranjebloesemwater en de zeezoutvlokken in een kom en schep dan de grofgehakte noten erdoor. Zet apart.

Maal alle ingrediënten voor het kaneelpoeder in een hakmolen fijn. Zet apart. Je maakt meer kaneelpoeder dan je voor dit recept nodig hebt, dus bewaar de rest maximaal 2 weken in een afgesloten pot op een droge plaats.

Vervolg ingrediënten en recept op pagina 204

