

# Recepten Fusion Tastings Muiderslot

## Appelcompote met rode ui en steranijs

### Ingrediënten

5 appels  
1 rode ui  
1 laurierblad  
1 kruidnagel  
5 steranijs  
Peper uit de molen  
1 eetlepel suiker  
200 ml water  
Halve citroen

### Recept

- Was de appels, verwijder het klokhuis en snij ze grof (niet schillen).
- Snij de rode ui grof en doe vervolgens alle ingrediënten in een (stoof)pan met deksel.
- Doe de deksel op de pan en zet de pan op het kleinste vuur.
- Laat deze gerust een half uur op het vuur staan en roer zo nu en dan.
- Na een half uur verwijder je het deksel en laat de compote pruttelen totdat bijna al het water verdampt is.
- Verwijder de halve citroen, het laurierblad, de kruidnagel en de steranijs.
- Pureer de inhoud van de pan met een staafmixer of keukenmachine tot een egale massa.
- Doe de compote in een glazen pot of weckpot en wacht met de pot afsluiten totdat deze is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- Sluit de pot af en bewaar in de koelkast.

## Harissa met gerookte paprika en koriander

### Ingrediënten

2 rode paprika's  
1 rode ui  
4 tenen knoflook  
2 eetlepels gerookte paprikapoeder  
1 eetlepel gedroogde chili vlokken  
250 gram cherry tomaten  
Peper en zout uit de molen  
1 bos koriander  
1 eetlepel extra vergine olijfolie  
150 ml water

### Recept

- Maak de knoflook en ui schoon, snijd deze fijn en fruit deze aan in een pan met zonnebloemolie op gematigd vuur.
- Voeg peper, zout en de gedroogde chilivlokken toe en bak even mee.
- Snij de paprika's in repen, voeg toe aan de pan en bak even mee.
- Voeg de gerookte paprika toe en bak even mee.
- Halveer de cherrytomaten en voeg toe.
- Blus af met 150 ml water.
- Laat pruttelen totdat bijna al het water verdampt is.
- Pureer de inhoud van de pan tot een egale massa met een staafmixer of keukenmachine.
- Snij de hele bos koriander fijn en mix deze met de extra vergine olijfolie door het mengsel.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Doe de harissa in een pot en laat deze op kamertemperatuur komen.
- Sluit de poot af en bewaar deze in de koelkast.

## Baba Ganoush met za'atar

### Ingrediënten

2 aubergines  
1 teen knoflook  
Sap van een halve citroen  
Extra vergine olijfolie  
Peper en zout uit de molen  
4 eetlepels za'atar

### Recept

- Verwarm de oven voor op 165 graden Celsius.
- Snijd de kop van de aubergines en halveer ze in de lengte.
- Snijd met een klein mesje een ruitjes patroon in het vruchtvlees van de aubergines.
- Smeer de aubergines royaal in met olijfolie.
- Doe de aubergines in een ovenschaal, voeg peper en zout toe en strooi de za'atar erover (1 eetlepel per halve aubergine).
- Rooster de aubergines ongeveer 35 tot 45 minuten in de oven totdat ze helemaal zacht zijn.
- Vermaal de aubergines tot een egale massa met een staafmixer of keukenmachine.
- Voeg nu 1 teentje knoflook, het citroensap en nog 1 eetlepel extra vergine olijfolie toe en mix nog een keer goed door.
- Maak op smaak met peper en zout, doe in een pot en laat op kamertemperatuur komen.
- Sluit de pot af en bewaar in de koelkast.

## Geitenkaascrème met ras el hanout

### Ingrediënten

175 gram zachte geitenkaas  
125 gram crème fraîche  
1 ruime eetlepel ras el hanout  
Halve eetlepel komijn poeder  
Halve eetlepel extra vergine olijfolie  
Peper en zout uit de molen  
Sap van een kwart citroen

- Doe alle ingrediënten in een mengkom en klop deze met een garde door elkaar tot een egale massa.
- Maak op smaak met peper en zout.
- Doe in een glazen pot, sluit af met een deksel en bewaar in de koelkast.

## Pompoenhummus met kaneel

### Ingrediënten

1 Oranje pompen (Hokkaido pompoen)  
1 teentje knoflook  
2 eetlepels kaneel  
Peper en zout  
Extra vergine olijfolie

### Recept

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Snijd de pompoen in vieren en verwijder de zaden (de pompoen hoeft niet geschild te worden).
- Snijd de pompoen in blokjes, doe in een ovenschaal en besprenkel met olijfolie, peper en zout.
- Rooster de pompoen voor ongeveer 20 tot 30 minuten totdat de blokjes helemaal zacht zijn.
- Maal de pompoenblokjes met 1 teentje knoflook, 1 eetlepel extra vergine olijfolie en twee eetlepels kaneel met een staafmixer of keukenmachine tot een egale massa.
- Doe de pompoenhummus in een pot en laat deze afkoelen.