

## Pubquiz food

Drie makkelijke en lekkere recepten voor een feestje. Het vlees kan je ook op de barbecue maken, maar net zo goed in een koekenpan of grillpan. Het recept voor de indische lamskebab (met yoghurt dip) heb ik al eens eerder online gezet. Je kunt er natuurlijk voor kiezen om ze als balletjes, al dan niet aan prikkers geregen, of als burgers te serveren. In dat laatste geval kun je er ook broodjes bij geven waar je ze in kunt leggen, met wat yoghurtsaus erbovenop en eventueel een blaadje sla en schijfje tomaat. Ik heb er hier Indiase kippenboutjes bij gemaakt (met kanteklare mangochutney), en voor de vegetariërs/veganisten bladerdeegpizaatjes (die de vleeseters ook erg lekker bleken te vinden).



Ik vind het bij gebruik van een barbecue handiger om de kippenpootjes eerst in de oven voor te garen. Daarmee voorkom je dat ze op de barbecue ofwel niet gaar worden of al te zwart geblakerd.

Je kunt het kookwerk handig 'in elkaar schuiven' zodat je er vrij snel mee klaar bent. In de oventijd voor de kebab maak je de kip klaar en doet die ook in de oven. Ondertussen maak je de pizaatjes en als het vlees dan inmiddels gaar is bak je die vervolgens af. Alles is trouwens ook ruim van tevoren te maken. Dan warm je alles gewoon op zodra je het wilt serveren. De bladerdeegpizaatjes zijn trouwens op kamertemperatuur ook al erg lekker.

## Indiase Lamskebab

Zie het recept online dat ik eerder heb gegeven en pas naar wens de hoeveelheden aan als je er meer wilt maken. Je kunt ze zoals in dat recept staat in de koekenpan bakken, maar omdat je nu meer dingen maakt is het handiger om ze in de oven gaar te bakken, heb je er verder geen omkijken meer naar. Houd afhankelijk van de grootte van de balletjes of burgers ongeveer 20 minuten op 180° aan. Als je een barbecue gebruikt bak je ze natuurlijk daarop af en gaar. Serveer ze met de yoghurt dip.

## Indiase kippenpootjes

Ingrediënten (voor ca. 10 kippenpootjes)

- 1 volle tl gedroogde chilipeper of 1 verse peper (zonder zaadjes) kleingesneden (of naar smaak)
- 1 volle tl gemalen venkelzaad
- 1 volle tl gemalen komijnzaad
- 1 volle tl gemalen koriander of een paar takjes fijngesneden verse
- 1 tl zwarte peper
- Stukje gember (ca. 4 of 5 cm) fijngesneden
- 3 tenen knoflook, fijngesneden
- 2 el tamarindepasta (of als je die niet kunt krijgen, citroenrasp en -sap)
- 1 el vloeibare honing
- 1 kleine tl kaneel
- 1 tl zout
- Een paar el zonnebloemolie
- Potje Mangochutney

Je hoeft de chilipeper, gember, knoflook en eventueel koriander niet heel fijn te snijden, want je doet ze samen met de andere kruiden, tamarindepasta en honing in een maalmolentje en pureert ze zo heel fijn. Voeg een beetje olie toe om het wat smeùiger te maken en maal nog even goed door. Als je geen tamarindepasta hebt kun je ook de rasp van een citroen toevoegen en een beetje citroensap. Waar het om gaat is dat de marinade kruidig is met een beetje zoetheid maar ook met duidelijk een frizzure smaak.

Leg de kippenpootjes in de braadslee (liefst eentje waar ze naast elkaar in passen) en wrijf ze goed in met alle marinade. Zorg dat ze aan alle kanten goed ingewreven zijn. Zet de braadslee ca. 40 minuten in de oven op 180°. Draai ze halverwege om. Controleer na zo'n 40 minuten op gaarheid en zet ze zonodig nog ietsje langer in de oven. (Als je ze afbakt op de barbecue, houd dan ongeveer 30 minuten oventijd aan.)

### **Bladerdeegpizzatjes**

Als je ze helemaal veganistisch wilt maken, hou dan onderstaande ingrediënten aan. Als ze vegetarisch mogen zijn, kun je ook kiezen voor gewone Goudse jongbelegen kaas en kun je in plaats van 'gewoon' bladerdeeg ook kiezen voor roomboterbladerdeeg. Het laatste geeft een iets beter, luchtiger resultaat, maar gewoon bladerdeeg is ook lekker. Als je het in de vriezer hebt liggen haal het dan zo'n vier uur of langer van tevoren uit de vriezer en bewaar het in de koelkast.

- Pakje bladerdeeg
- Klein pakje gezeefde tomaten
- Pakje vegan kaasplakjes (Goudse)
- 1 rode ui in heel dunne halve ringen
- Potje zwarte olijven in plakjes
- Oregano
- Zout
- Peper

Leg de plakken bladerdeeg naast elkaar op een bebloemd werkblad. Prik ze veelvuldig in met een vork. Leg op elk plakje een eetlepel tomatensaus en smeer die met een kwast dun uit, waarbij je ongeveer 1 cm van de randen onbedekt laat. Bestrooi de plakjes met een beetje oregano, een heel klein beetje zout en een beetje peper. Verspreid er dan de uiringen en wat plakjes olijf over en bedek ze met plakjes kaas. Snijd de plakjes desnoods bij zodat de buitenranden van ca. 1 cm onbedekt blijven. Zet ze in de oven op 200° gedurende ongeveer 20 minuten tot ze mooi gerezen zijn en de buitenranden lichtbruin.

### **Afmaken**

Zoals al gezegd, je kunt alles van te voren maken. Als je geen barbecue gebruikt kun je de gare balletjes/burgers in de oven opwarmen. Hetzelfde geldt voor de kip. Je kunt burgers en kip eventueel ook even in de grillpan bakken voor mooie bruine strepen. De pizzatjes zijn op kamertemperatuur ook lekker, maar ook deze kun je natuurlijk even echt heet maken in de oven.

Geef bij de balletjes een yoghurt dip (zie recept). Geef bij de kippenpootjes wat mangochutney.

