

Recept Eenvoudige Hamansoren

Voor de bereiding ervan is nodig:

- 400 gram bloem
- 4 eieren
- 2 theelepels olie
- 1 theelepel zout
- 4 eetlepels water
- olie om in te frituren

Doe de gezeefde bloem in een diepe kom.
Maak in het midden van de bloem een kuil.
Klop de eieren schuimig op en meng de olie erdoor.
Giet vervolgens eieren, water en zout in de kuil.
Meng alles met een houten lepel vanuit het midden.
Kneed daarna alles tot een soepel deeg dat niet aan de handen blijft kleven.
Maak van dit deeg tien ballen en laat deze een uur rusten.

Na 1 uur:

Rol dan de ballen tussen vetvrij papier dun uit op een met meel bestrooide ondergrond.
Snij uit het deeg zo veel mogelijk ruiten van ongeveer 7 cm.
En bak ze in hete frituurolie goudgeel.
Neem de zo gebakken deegruitjes met een schuimspan uit de frituurolie.
Laat ze goed uitlekken.
Strooi er voor het serveren poedersuiker op.

Bewaar de zo bereide droge hamansoren in een luchtdichte trommel.



Recept: Kiesjiesj (Hamansoren op Sefardische wijze)

Hamansoren is oorspronkelijk een Sefardisch recept (afkomstig van joden uit Spanje, Portugal en Noord Afrika), Huelos de Haman. Huelos betekent blaadjes. Als je deze blaadjes bakt krullen ze om tot oren, of in ieder geval iets dat daar op lijkt.

Dit recept is bewerkelijker dan het voorgaande, maar erg lekker. Oorspronkelijk werd er witte wijn voor gebruikt maar gewone spa rood gaat ook heel goed. De bubbels bevorderen het rijproces.

Benodigheden:

300 gr fijne witte bloem.
125 gr. roomboter
3 eidooiers
50 gr. suiker
125 cl. spa of witte wijn
1 eetlepel whiskey
zonnebloemolie om in te bakken
snufje zout
poedersuiker om te bestrooien (doe hier een zakje vanillesuiker door)

Bereiding:

Neem een groot werkoppervlak en doe de bloem in een hoopje erop
Maak in het midden een kuiltje en doe daar de eidooiers in en het snufje zout.
Doe de suiker, de whiskey en de wijn of de spa erbij.
Dit verwerk je tot een mooi deegje.
Laat het deeg nu in de koelkast een half uurtje rusten.

Na een half uur:

Doe het deeg op je werkoppervlak waarover je eerst een beetje bloem hebt gestrooid en rol uit tot een rechthoekige lap.
Vouw het deeg in drieën en herhaal deze bewerking 3 keer.
Doe het deeg weer een half uur in de koeling.

Na een half uur:

Het deeg is nu gereed voor de kisjliesj.

Verwarm intussen de olie en verdeel het deeg in 3 delen.
Rol 1 deel tussen vetvrij papier uit tot het zo dun is als papier en snij er schuine ruiten van.
Geef de ruitjes in het midden voorzichtig 2 sneetjes zonder de randen daarbij mee te nemen. (Dit om het krullen te bevorderen)
Trek het een beetje uit en laat de kisjliesj met 3 of 4 tegelijk in de hete olie uitbakken tot ze mooi goudbruin zijn.
Laat ze op keukenpapier uitlekken en bestrooi rijkelijk met poedersuiker.
Als het goed is lijken ze een beetje op lange oren.
Ze smelten op je tong en zijn toch krokant.

Bewaren gaat natuurlijk niet zo lang maar het best in een luchtdichte trommel.