

Jemenitische CHAROSET 1

225 gram dadels
50 gram amandelen
50 gram walnoten
4 eetlepels rode zoete wijn
 $\frac{3}{4}$ eetlepel gemberpoeder
 $\frac{1}{2}$ eetlepel kaneel
peper
2 knoflooktenen
1 appel

Ingrediënten klein snijden en door elkaar mengen
(commentaar: heerlijk , ondanks/dankzij de knoflook)



Middenoosterse CHAROSET

60 gr pijnboompitjes
2 eidooiers, hard gekookt
1 geraspte appel
90 gr amandelen
90 gr rozijnen
100 gr suiker
sap en rasp van 1 citroen
kaneel

Ingrediënten klein snijden en door elkaar mengen

Israëliëse CHAROSET (10 porties)

15 dadels
3 bananen
 $1\frac{1}{2}$ appel
125 gr gemalen pinda's
sap en rasp $\frac{1}{2}$ citroen
sap en rasp $\frac{1}{2}$ sinaasappel
 $\frac{1}{2}$ kopje droge rode wijn
2 theelepels kaneel
matzemeel als het te 'nat' is
suiker naar behoefte

Ingrediënten klein maken (of pureren) en door elkaar mengen.
Balletje.s vormen



Asjkenazische CHAROSET

2 kopjes gehakte appel
 $\frac{3}{4}$ kopje rozijnen, geweekte en evt kleingesneden
 $\frac{1}{2}$ kopje gehakte nootjes
 $\frac{1}{2}$ theelepel kaneel
2 eetlepels zoete wijn
een beetje suiker

Door elkaar roeren en koelen.

MATSETAART (zonder oven)

4 grote matses
1 doosje kleine matses
2 ons rozijnen
2 eetlepels cacao
2 eieren
pakje boter
1 glas suiker
paar druppels marasquino

Verkruimel 4 matses in een theedoek

Voeg de andere ingrediënten toe en meng alles goed door elkaar

Smeer een beetje van de klatsj op kleine matses en bedek dit met weer een kleine matse.

Maak meerder matsetaartjes.

Laat de matsetaartjes in de koelkast opstijven.

Daarna voorzichtig in stukjes snijden.



MATSE 'VINGERS'

Plak pure chocolade
Cocoscreme
Matses (bij voorkeur vierkante)
Bakpapier

Breek de chocolade in een kommetje

Laat de chocolade 'au bain marie' smelten

Roer er een beetje geraspte cocoscreme door

Breek de matses in repen en doop iedere reep in de chocola

Laat de matse'vingers' opstijven op bakpapier

MATSEBALLETTJES voor in de soep

3 matses (verkruimeld) 2 eieren
3 eetlepels fijn matsemeel 2 eetlepels plantenmargarine
een beetje zout een ietsiepietsie peper
1 middelgrote ui (fijn gehakt)

naar keuze: een theelepeltje gemberpoeder
en gehakte peterselie

Bak de ui in de margarine een beetje bruin

Doe de gekruimelde matses in een zeef en

houd ze even snel onder de koude kraan

Kluts de eieren in een grote kom

Doe de matses, matsemeel, uien, zout, peper (en naar keus

de gemberpoeder en peterselie) erbij en meng het goed

Maak er een grote bal van en zet die even in de koelkast

Maak er na een uurtje balletjes van die je (kunt invriezen of) meteen in de soep kunt doen.

20 minuten zachtjes laten koken

COCOS KOEKJES

200 gram basterd suiker 3 eieren
100 gram gesmolten boter 250 gram cocos
beetje citroenrasp

Meng alles door elkaar en maak er bergjes van. Leg dit op een bakplaat op bakpapier.

Bak de koekjes 20 minuten op 175 graden in het midden vd oven.