

Europese charoset

500 gram appels
75 gram grof gemalen amandelen
1 ½ theelepel kaneel
60 gram suiker (als je van echt zoet houdt)
75 gram rozijnen
2-3 eetlepels zoete wijn

Appeltjes schillen en klokhuisen eruit halen en fijn snijden.
Alles door elkaar mengen behalve de wijn.
Zoveel wijn erdoor doen dat het niet te droog, maar ook niet te nat is.

5 x charoset

Israëlische charoset

3 geschilde appels (klokhuis eruit)
6 bananen
Sap en rasp van 1 citroen
Sap en rasp van 1 sinaasappel
30 dadels
250 gr. Gemalen pinda's
1 kop droge rode wijn
2 theelepels kaneel
Een beetje suiker
Een beetje matze meel

Alles hakken en door elkaar mengen en zoveel matze meel erbij dat het stevig genoeg is om balletjes van te maken of als pasta op de matza.

Jemenitische charoset

30 dadels(gehakt)
20 gedroogde vijgen, gehakt
4 eetlepels sesamzaad
2 theelepels gemberpoeder
Een ietsiepietsie koriander
Een beetje matze meel
Droge rode wijn.
(chilipeper, voor extra pit!)
Alles fijn hakken en door elkaar mengen

Jemenitische charoset 2

225 gram dadels
50 gram amandelen
50 gram walnoten
4 eetlepels rode zoete wijn
¾ eetlepel gember
½ eetlepel kaneel
peper
2 tenen knoflook
1 appel
Alles fijn hakken en door elkaar mengen

Middenoosterse charoset

60 gram pijnboompitjes
2 eidooiers, hard gekookt
1 geraspte appel
90 gram amandelen
100 gram suiker
Sap en rasp van 1 citroen
Kaneel
90 gram rozijnen
Alles fijn hakselen en door elkaar roeren.