

# Duizend-en- één smaak

## Zalig Perzisch, zo op tafel

De Perzische keuken staat erom gekend tijdrovend te zijn, maar de Iraanse Parisa toont ons drie toppers die in een mum van tijd op tafel staan.

Tekstbewerking: Judith Hendrickx Foto's en recepten: Parisa Nobakht



Parisa is geboren en getogen in Teheran en woont sinds 2012 in Nederland. Haar liefde voor de Perzische keuken deelt ze nu op een makkelijke en snelle manier met ons via [Parisaspersiankitchen.com](http://Parisaspersiankitchen.com) en [@parisas\\_persiankitchen](https://www.instagram.com/parisas_persiankitchen).

### GEMARINEERDE OLIJVEN

#### Dit heb je nodig

□ 180g ontpitte olijven □ 100g walnoten, fijngehakt □ 75 ml granaatappelmelasse (siroop van granaatappel, o.a. via [Pit-pit.com](http://Pit-pit.com)) □ 50g verse muntblaadjes □ 50g verse koriander, fijngehakt

Doe alle ingrediënten in een kom en meng goed.



### KRUIDIGE KIPBURGERS

#### Dit heb je nodig

□ 500g kippenborst of -dij, fijn gemalen □ 2 grote tenen knoflook, fijngesneden □ 50g verse peterselie, fijngehakt □ 50g verse koriander, fijngehakt □ 50g lente-ui, fijngehakt □ zout □ peper □ olie

**Voor de saus:** □ 250 ml mayonaise □ sap van 1 citroen of limoen □ 8 augurken, grof gesneden □ 50g kappertjes □ 50g lente-ui, fijngesneden □ peper □ 100 ml olie om in te bakken □ (volkoren)wraps

1. Voor de saus: meng alle ingrediënten en zet opzij.
2. Voor de burgers: verwarm een pan en doe er olie in. Meng alle ingrediënten in een kom. Maak met je handen balletjes die je platduwt, en bak die vier minuten aan elke kant.
3. Smeer saus op de wrap en wikkel de burgertjes erin.

**TIP**

Geef een basic cake een Perzische toets door er sinaassiroop en pistachenootjes aan toe te voegen.

**SINAAS- EN PISTACHECAKE****Dit heb je nodig**

**Voor het cakebeslag:** □ 225 g bloem □ sap (± 60 ml) en zeste van een sinaasappel □ 5 g bakpoeder □ 4 eieren □ 225 g ongezoeten boter, op kamertemperatuur □ 225 g basterdsuiker □ een snufje zout

**Voor de siroop:** □ sap en schil van 4 sinaasappels (ongeveer 250 ml) □ 60 g gehakte pistachenoten □ 125 ml water □ 150 g basterdsuiker

- 1.** Vet een ronde cakevorm (met een diameter van zo'n 23 cm) in en verhit de oven voor op 160 °C.
- 2.** Doe allee cake-ingredienten in een kom en klop ze vier minuten met een mixer (of iets langer met de hand). Giet in de cakevorm en bak 50 minuten of tot hij lichtgoud kleurt.
- 3.** Rasp voor de siroop fijne stukjes van de sinaasappelschil en mijd het witte gedeelte zo veel mogelijk, want dat zou je siroop bitter maken. Kook de stukjes twee minuten, giet ze af en dompel ze vijf minuten onder in koud water om alle bitterheid weg te nemen. Giet nog eens af en zet opzij.
- 4.** Laat de suiker, het sinaasappelsap en het water zo'n vijf minuten sudderen op een middelhoog vuur.
- 5.** Zet het vuur uit, voeg de sinaasappelschil en gehakte noten toe, en laat afkoelen.
- 6.** Giet de koude siroop over de cake terwijl die nog warm is en in de vorm zit. Geef de siroop de tijd om in de cake te dringen.