

# Dansk Zionistforbund

Nyheder ▪ Arrangementer ▪ Kommentarer

Kære venner!

På torsdag og fredag aften, den 21. og 22. maj, skulle vi have fejret Yom Jerusalem, en dag, der blev indført i 1968 for, at vi skal huske på genforeningen af Jerusalem efter Seksdageskrigen.

Jerusalem står for de fleste, der har besøgt byen, som det sted i Israel, der forener religionen med historien.

Byen er fyldt med harmonier og kontraster, med musik og med stilhed, med mennesker og dufte fra al verdens hjørner.

Her bringes nogle madopskrifter på skønne retter, der måske kan bringe Jerusalem hjem i jeres stuer, indtil vi igen kan rejse og besøge Jerusalem og Israel.

Shakshuka med hjemmelavet pitabrød og en skøn israelsk salat – Beteavon – God appetit!

Ønsker jer en god uge og Hag Jerusalem Sameach

Med venlig hilsen

Max Meyer, Dansk Zionistforbund

## ISRAELSK SALAT

Ingredienser:

- 2 tomater
- 1 agurk
- ½ løg
- 2 spsk. hk. persille
- ½ tsk. salt
- Peber
- Saften fra ½ citron
- 2 spsk. olivenolie

Fremgangsmåde:

Tomater og agurk skæres i små tern, ca. 1 x 1 cm. Løget skæres i meget små tern, og det hele blandes sammen i en skål med persille, salt, peber, citronsaften og olivenolien.

## SHAKSHUKA

### Ingredienser:

- 1 spsk. olivenolie
- 2 tsk stødt spidskommen
- 1/2 tsk stødt kardemomme
- 1/2 tsk kanel
- 1/2 tsk stødt gurkemeje
- 1/2 tsk sød paprika eller røget paprika
- 1 knivspids cayenne peber
- 1 løg, finhakket
- 2 fede hvidløg, finhakkede
- 2 dåser hakkede tomater
- 1 rød peberfrugt i tern
- 4 æg
- 1 håndfuld bredbladet persille, finhakket, til drys

### Fremgangsmåde:

Varm panden op og rist krydderierne på den varme pande under omrøring i et minuts tid til det begynder at dufte fantastisk.

Kom olie, løg og hvidløg på panden og sauter løgene til de er klare.

Tilsæt tomat og lad det simre uden låg til væden er simret lidt ind. Det tager ca. 10 minutter.

Tilsæt peberfrugt og lad dem simre med i et par minutter.

Slå æggene ud i panden. Sæt låg på panden og lad den stå til æggehviden er fast.

Drys med finhakket, bredbladet persille inden servering.

## HJEMMELAVET PITABRØD

### Ingredienser:

- 25g gær
- 3dl lunkent vand
- 1 spsk. olivenolie
- 1 tsk sukker
- 425g hvedemel
- 1 tsk salt

### Fremgangsmåde:

I en stor skål opløses den friske gær i det lunkne vand.

Tilsæt sukker og olie. Rør rundt for at blande ingredienserne.

Tilsæt mel og salt. Ælt alt til en dejlig og smidig dej. Denne æltningsstid tager ca. 5-10 min. Du kan med fordel bruge en røremaskine.

Dæk skålen med et rent viskestykke og sæt dejen til hævnings ca. 40 min.

Del dejen i 8 stykker og rul dem til glatte boller.

Lad bollerne hæve/hvile i cirka 10 min. medens ovnen forvarmes op til 250 gr. Hvis du har en pizzasten, så læg den i ovnen, men en normal ovnplade er også tilstrækkelig.

Det er en god idé at bage pitabrødene to-og-to. På denne måde er det lettere at holde den høje temperatur i ovnen. Den høje temperatur er vigtig for at få luftige pitabrød.

Brug bagsiden af en tallerken til at trykke to boller helt jævnt flade. Tykkelsen skal være cirka 1/2 cm. Det er vigtigt, at brødet er jævnt fladt og ikke har nogle åbenlyse store luftlommer, fanget indvendig (fra da brødet hævede). Det er en god idé at afslutte ved forsigtigt at rulle brødet ved hjælp af en kagerulle - for forsigtigt at trykke/rulle nogle eventuelle luftbobler ud.

Overfør forsigtigt to pitabrød til den varme pizzasten inde i ovnen. Sørg for, at brødets side, som før vendte ned mod dit køkkenbord, medens du rullede det, nu vender opad, væk fra den varme pizzasten. På den måde vender den fugtigste del af brødet væk fra den varme pizzasten. Dette er et lille trick for at sikre, at pitabrødet puffer pænt op til luftige brød.

Hvis du ikke har en pizzasten, skal du bruge en ovnplade med bagepapir, men sørg for, at hele ovnen er varmet rigtigt godt op.

Bag brødet i cirka 5-6 min. Pitabrødet skal hæve op, blive sprødt udenpå og skabe en luftlomme indvendig.

Lad pitabrødet afkøle lidt, før det serveres.

