

3 Voorwoord

5 Inleiding

Voorgerechten

- 71 Gevulde brick met tonijn
- 15 Kaasborék (filosigaartjes) op de wijze van Izy
- 19 Millefeuille van fijngehakt lamsvlees en pijnboompitten
- 23 Blanke rijst met Egyptische gamba's en tahinasaus
- 29 Briwat van zalm met charmuladip
- 35 Gegrilde Magrebijnse salade
- 39 Oriëntaalse salade met gefrituurd brood (fattouche)
- 43 Mooie spiesjes
- 45 Exotisch gemarineerde kabeljauw
- 47 Kikkererwtenbeignets met hommos
- 51 Egyptische witte vissoep uit Alexandrië

Hoofdgerechten

- 57 Algerijnse Marqa van kip met pruimen
- 59 Gevulde artisjokbodems met een kruidenvisvulling en Arabische pasta
- 61 Couscous met rundvlees en kerstomaatjes
- 65 Duif met frieten
- 69 Geurige vleestajine uit een pannetje met groene olijven
- 71 Stoofpotje van kip met gekarameliseerde appel
- 73 Marmite van konijn, rozijntjes en zilveruitjes
- 75 Marmite van lamschenkel en warme auberginekaviaar
- 79 Marokkaanse hutsepot
- 85 Papillot van zeebaars met charmula
- 89 Ramadanbastilla met garnalen voor mama
- 95 Stoofpot van lamsvlees met ei en amandelen
- 97 Specerijenrijst met noten en kwartels gevuld met peterseliepuree
- 99 Vermicelli met tomaten en vlees
- 101 Gepocheerde en gebakken kip
- 103 Egyptische forel

Bijgerechten

- 105** Gebakken vis, afgetopt met een koude dressing van tomaat, azijn en groene paprika
- 107** Schijfjes calamares uit Dar Sultan (Marokko)
- 109** Halima's slaatje
- 111** Zoete koolsalade
- 113** Arabische aardappelgratin
- 115** Compote van tomaten en honing (zoete tomatenpuree)
- 117** Gekonfijte citroenen
- 119** Olijven in Marokkaanse stijl

Desserts

- 123** Gestoofde peertjes in guavasaus
- 125** Rollade van filodeeg en amandelen
- 131** Krokante perzik in een jasje met amandelmelk
- 135** Tarta van appel, vijgen en verse gember
- 137** Woestijnkoekjes

138 *Inhoudstafel***140** *Alfabetische lijst van de voornaamste ingrediënten*

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 76 Auberginekaviaar (warme) | 125 Filodeeg (Rollade) |
| 26 Blanke rijst | 131 Filodeeg (Krokant) |
| 71 Brickvellen (gevuld) | 38 Gegrilde groenten |
| 19 Brickvellen (Millefeuille) | 119 Gekonfijte citroenen |
| 131 Brickvellen (Krokant) | 49 Hommos |
| 33 Charmula | 80 Stapelen van een marmite, tajine of stoofschotel |
| 62 Couscous | 25 Tahinasaus(of sesamcrème) |
| 15 Filodeeg (opgerold) | 87 Papillot |
| 29 Filodeeg (Érveloppe) | 97 Peterseliepuree |
| 89 Filodeeg (Bastilla) | 115 Tomatenpuree (zoete) |



BRIWAT VAN ZALM MET CHARMULADIP

BRICKVELLEN OF FILODEEG?

Brickvellen en filodeeg worden vaak met elkaar verward. Ze bestaan allebei uit water en bloem, maar je gebruikt ze niet op dezelfde manier.

Brickvellen zijn zouter en dikker dan filodeeg. Brickvellen worden verkocht als ronde vellen waar papier tussen zit. Brickvellen gebruik je in receptjes die je snel moet afbakken.

Filodeeg is fijner dan brickvellen. Filodeeg ligt als een groot lang vel op elkaar en is licht gebloemd om het kleven tegen te gaan. Filodeeg wordt gestapeld voor het bakken. In sommige receptjes kan je zowel brickvellen als filodeeg gebruiken.

4 personen, 6 stuks

INGREDIËNTEN

- 250 g rauwe zalm
- 1 ui fijngesneden
- 1 kleine knoflook (geperst)
- ½ koffielepel rode paprikapoeder
- mespuntje komijnpoeder
- peper, zout
- 2 eetlepels citroensap
- 1 rol filodeeg
- gesmolten boter of olijfolie

BEREIDING

- 1 We stomen de zalm en laten de vis afkoelen.
- 2 We bakken de fijngesneden ui goudbruin en voegen het geperste knoflookteentje toe.
- 3 Alle overige ingrediënten gaan mee de pan in.
We brengen op smaak met peper en zout.
- 4 Als laatste prakken we de gestoomde vis in de pan en laten verder afkoelen in een schaal.



- 6 We trekken de vellen fildeeg uit elkaar en leggen ze naast elkaar op de werkplank.



- 5 We snijden de rol fildeeg in repen van 5 cm.



- 7 We strijken één vel fildeeg in met gesmolten boter of olijfolie en leggen er een tweede vel bovenop. Ook dit vel wordt met de gesmolten boter of olijfolie ingewreven.



- 8** We leggen wat van de farce in het midden van de filodeeg en nemen één zijde tussen de vingers en vouwen toe naar boven in de vorm van een driehoekje.



- 9** We nemen de andere puntzijde tussen de vingers en vouwen opnieuw toe naar boven zodat nu de volledige farce bedekt is met filodeeg.



- 10** Driehoeksgewijs gaan we stap voor stap verder tot het volledige vel filodeeg rond de farce is gewikkeld.



- 11** We hebben nu een mooi driehoekje bekommen en strijken dat in met olijfolie.
- 12** We verhitten de olijfolie in een pan met dikke bodem en bakken hierin de driehoekjes goudbruin. Even afdeppen op keukenpapier en onmiddellijk serveren met bijvoorbeeld een charmuladip.

CHARMULADIP

4 personen

INGREDIËNTEN

- 2 boekjes verse koriander (enkel de blaadjes)
- 2 boekjes verse peterselle (enkel de blaadjes)
- 8 kleine of 4 grote gepelde knoflookteentjes
- zout
- 2 afgestreken koffielepels zachte paprikapoeder
- 2 afgestreken koffielepels komijnpoeder
- 3 eetlepels citroensap
- scheutje neutrale olijfolie

BEREIDING

- 1 De blaadjes koriander en peterselle samen met de knoflookteentjes en het zout mixen in de keukenmachine.
- 2 We doen alles in een mengkom en voegen de overige ingrediënten toe.
- 3 Heel zacht opwarmen in een steelpan en gedurende 5 minuten roeren. Je hoeft de pan niet eerst te verhitten.

SERVEREN

Je kan deze charmuladip bij heel wat bereidingen serveren. Het is vooral lekker bij vis.



DUIF MET FRIETEN

Frietten zijn meestal dik gesneden en in een afzonderlijke schaal geserveerd. Wij noemen dat 'luie wijven'-frietten. Wij maken sudderpotjes met enkel olijven of gemarineerde citroenen en dan bakken wij hierbij flinterdunne luciferfrietjes en die leggen we helemaal bovenaan. Sommige vallen in de saus en worden een beetje wak. Die eten we dan met lekker huisgebakken brood of met Marokkaans brood. Wij eten ook kip met frieten. In dit recept neem ik duif, maar eigenlijk kan het met elk gevogelte (geen vlees). Best wel gek, maar o zo lekker.

BEREIDING

- 1 De korianderblaadjes en de bladpeterselie wassen en fijnhakken.
- 2 De duiven en uien samen in een grote, ruime pot met dikke bodem bakken in olijfolie tot ze goudbruin zijn.
- 3 De korianderblaadjes en bladpeterselie eveneens in olijfolie bakken en samen met de knoflookteentjes, saffraan of kurkuma, gemberpoeder, peper en zout toevoegen aan de pot met duif.
- 4 Blussen met water. De duiven moeten net onderstaan.
- 5 Zachtjes laten sudderen.
- 6 Na 45 minuten volgen de olijven en het citroensap.
- 7 15 minuten verder laten stoven zodat de olijven hun smaak kunnen afgeven.

4 personen

INGREDIËNTEN

- 4 duiven, liefst jonge duifjes
- 4 uien in halve maantjes gesneden
- olijfolie om te bakken
- 1 busse korianderblaadjes
- 1 busse bladpeterselie
- 4 kleine knoflookteentjes
- 1 doosje saffraan of ½ koffielepel kurkuma
- 1 koffielepel gemberpoeder
- ¼ koffielepel peper
- zout
- een handvol groene olijven
- scheutje citroensap van ½ citroen
- 4 middelgrote aardappelen
- frituurolie



8 De aardappelen in plakjes snijden en vervolgens flinterdunne luciferstaafjes maken.



9 De frituurolie opwarmen en de luciferstaafjes in één tijd frituren.

SERVEREN

Heerlijk met (Marokkaans) of (stok) brood.

TIP

- Om extra smaak te geven aan duif of kip, kan je de avond voordien het gevogelte marineren in een charmula (zie p. 33).

ALFABETISCHE LIJST VAN DE VOORNAAMSTE INGREDIËNTEN

Al te vaak verdwijnen ingrediënten in onze koelkast, keukenkast of bij de afval. Zeker kruiden en specerijen worden eenmaal aangekocht wel eens in de vergeethoek geplaatst. Hieronder hebben we een heleboel ingrediënten alfabetisch gebundeld per categorie. Daarnaast verwijzen we naar de recepten en vermelden ook de bladzijden zodat je alles heel snel kan terugvinden. Zo krijg je een waaier aan mogelijkheden om een lekker receptje uit dit boek klaar te maken.

vlees/gevogelte	recepten
duif	Duif met frieten (p. 65)
kalfsvlees	Geurige vleestajine uit een pannetje met groene olijven (p. 69)
kip	Algerijnse marqa van kip en pruimen (p. 57), Stoofpotje van kip met gekarameliseerde appel (p. 71), Gepocheerde en gebakken kip (p. 101)
konijn	Marmite van konijn, rozijntjes en zilveruitjes (p. 73)
kwartels	Specerijenrijst met noten en kwartels gevuld met peterseliepuree (p. 97)
lam	Millefeuille van fijngehakt lamsvlees en pijnboomspitten (p. 19), Moccie spiesjes (p. 43), Geurige vleestajine uit een pannetje met groene olijven (p. 69), Marmite van lamschenkel en warme auberginekaviaar (p. 75), Marokkaanse hutsepot (p. 79), Stoofpot van lamsvlees met ei en amandelen (p. 95)
rundvlees	Couscous met rundvlees en kerstomaatjes (p. 61), Schijfjes calamares uit Dar Sultan (p. 107)
vis	recepten
calamares	Schijfjes calamares uit Dar Sultan (p. 107)
forel	Egyptische forel (p. 103)
gamba's	Blanke rijst met Egyptische gamba's en tahinasaus (p. 23)
garnalen	Ramadanbastilla met garnalen voor mama (p. 89)
kabeljauw	Egyptische witte vissoep uit Alexandrië (p. 51), Exotisch gemarineerde kabeljauw (p. 45), Gevulde artisjokbodems met een kruidenvisvulling en Arabische pasta (p. 59)
krabbenpoten	Egyptische witte vissoep uit Alexandrië (p. 51)
reuzengarnalen	Egyptische witte vissoep uit Alexandrië (p. 51)
scampi's	Egyptische witte vissoep uit Alexandrië (p. 51)
tapijtischelpen	Egyptische witte vissoep uit Alexandrië (p. 51)
tongschar	Gevulde artisjokbodems met een kruidenvisvulling en Arabische pasta (p. 59)
tonijn (in blik)	Gevulde brick met tonijn (p. 11), Gegrilde Magrebijnse saladé (p. 35)
visgraten	Egyptische witte vissoep uit Alexandrië (p. 51)
wijting	Egyptische witte vissoep uit Alexandrië (p. 51)
zalm	Briwat van zalm met charmuladip (p. 29)
zeebaars	Papillot van zeebaars met charmula (p. 85)
zeeduivel	Egyptische witte vissoep uit Alexandrië (p. 51)

kruiden & specerijen	recepten
cayennepeper	Papillot van zeebaars met charmula (p. 85), Charmula (p. 33)
dille (verse)	Egyptische witte vissoep uit Alexandrië (p. 51), Kaasborek op de wijze van Izy (p. 15), Kikkererwtbeignets met hommos (p. 47), Gevulde artisjokbodems met een kruidenvulking en Arabische pasta (p. 59)
gemberpoeder	Gevulde artisjokbodems met een kruidenvulking en Arabische pasta (p. 59), Duif met frieten (p. 65), Stoofpotje van kip met gekarameliseerde appel (p. 71), Marmite van konijn, rozijntjes en zilveruitjes (p. 73), Marmite van lamschenkel en warme auberginekaviaar (p. 75), Gepocheerde en gebakken kip (p. 101), Marokkaanse hutsepot (p. 79)
gember (verse)	Tarta van appel, vijgen en verse gember (p. 135)
kaneelpoeder	Millefeuille van fijngehakt lamsvlees en pijnboomspitten (p. 19), Algerijnse marqa van kip met pruimen (p. 57), Stoofpotje van kip met gekarameliseerde appel (p. 71), Specerijenrijst met noten en kwartels gevuld met peterseliepuree (p. 97), Compote van tomaten en honing (zoete tomatenpuree) (p. 115), Rollade van filoedeeg en amandelen (p. 125), Krokante perzik in een jasje met amandelmelk (p. 131), Zoete koolsalade (p. 111)
kaneelstok	Stoofpotje van kip met gekarameliseerde appel (p. 71), Marmite van konijn, rozijntjes en zilveruitjes (p. 73), Specerijenrijst met noten en kwartels gevuld met peterseliepuree (p. 97), Gestoomde peertjes in guavasaus (p. 123)
kardemompeultjes	Egyptische witte vissoep uit Alexandrië (p. 51), Specerijenrijst met noten en kwartels gevuld met peterseliepuree (p. 97)
kardemomzaad	Specerijenrijst met noten en kwartels gevuld met peterseliepuree (p. 97)
karwijpoeder	Gegrilde Magrebijnse salade (p. 35)
kerriepoeder	Couscous met rundvlees en kerstomaatjes (p. 63)
knoflook	Blanke rijst met Egyptische gamba's en tahinasaus (p. 23), Tahinasaus (p. 23), Briwat van zalm met charmuladip (p. 29), Charmuladip (p. 33), Gegrilde Magrebijnse salade (p. 35), Oriëntaalse salade met gefrituurd brood (fattouche) (p. 39), Mooie spiesjes (p. 43), Exotisch gemarineerde kabeljauw (p. 45), Kikkererwtbeignets met hommos (p. 47), Hommos (p. 49), Gevulde artisjokbodems met een kruidenvulking en Arabische pasta (p. 59), Duif met frieten (p. 65), Geurige vleestajine uit een pannetje met groene olijven (p. 69), Marmite van konijn, rozijntjes en zilveruitjes (p. 73), Marmite van lamschenkel en warme auberginekaviaar (p. 75), Warme auberginekaviaar (p. 76), Papillot van zeebaars met charmula (p. 85), Ramadanbastilla met garnalen voor mama (p. 89), Peterseliepuree (p. 97), Vermicelli met tomaten en vlees (p. 99), Olijven in Marokkaanse stijl (p. 119), Egyptische forel (p. 103), Gepocheerde en gebakken kip (p. 101), Arabische aardappelgratin (p. 113)
komijnpoeder	Blanke rijst met Egyptische gamba's en tahinasaus (p. 23), Tahinasaus (p. 25), Briwat van zalm met charmuladip (p. 29), Charmuladip (p. 33), Mooie spiesjes (p. 43), Exotisch gemarineerde kabeljauw (p. 45), Kikkererwtbeignets met hommos (p. 47), Hommos (p. 49), Gevulde artisjokbodems met een kruidenvulking en Arabische pasta (p. 59), Geurige vleestajine uit een pannetje met groene olijven (p. 69), Warme auberginekaviaar (p. 76), Papillot van zeebaars met charmula (p. 85), Ramadanbastilla met garnalen voor mama (p. 89), Gebakken vis afgetopt met een koude dressing van tomaat, azijn en groene paprika (p. 106), Egyptische forel (p. 103), Arabische aardappelgratin (p. 113)
komijnzaadjes	Kikkererwtbeignets met hommos (p. 47)
korjanderpoeder	Mooie spiesjes (p. 43), Warme auberginekaviaar (p. 76)

koriander (verse)	Charmuladip (p. 33), Exotisch gemarineerde kabeljauw (p. 45), Gevulde artsjokbodems met een kruidenvisvulling en Arabische pasta (p. 59), Couscous met rundvlees en kerstomaatjes (p. 61), Duif met frieten (p. 65), Papillot van zeebaars met charmula (p. 85), Stoofpot van lamsvlees met ei en amandelen (p. 95), Vermicelli met tomaten en vlees (p. 99), Olijven in Marokkaanse stijl (p. 119), Gepocheerde en gebakken kip (p. 101), Marokkaanse hutsepot (p. 79), Halima's slaatje (p. 109)
kruidnagel	Millefeuille van fijngehakt lamsvlees en pijnboompitten (p. 19), Specerijenrijst met noten en kwartels gevuld met peterseliepuree (p. 97)
kurkuma	Millefeuille van fijngehakt lamsvlees en pijnboompitten (p. 19), Mooie spiesjes (p. 43), Algerijnse marqa van kip met pruimen (p. 57), Gevulde artsjokbodems met een kruidenvisvulling en Arabische pasta (p. 59), Duif met frieten (p. 65), Geurige vleestajine uit een pannetje met groene olijven (p. 69), Stoofpotje van kip met gekarameliseerde appel (p. 71), Marmite van konijn, rozijntjes en zilveruitjes (p. 73), Specerijenrijst met noten en kwartels gevuld met peterseliepuree (p. 97), Vermicelli met tomaten en vlees (p. 99), Gepocheerde en gebakken kip (p. 101), Marokkaanse hutsepot (p. 79)
laurierblad	Specerijenrijst met noten en kwartels gevuld met peterseliepuree (p. 97)
munt (verse)	Oriëntaalse salade met gefrituurd brood (fattouche) (p. 39)
nootmuskaat	Marmite van lamschenkel en warme auberginekaviaar (p. 75)
paprikapoeder (rode)	Briyat van zalm met charmuladip (p. 29), Charmuladip (p. 33), Gegrilde Magrebijsje salade (p. 35), Gevulde artsjokbodems met een kruidenvisvulling en Arabische pasta (p. 59), Marmite van lamschenkel en warme auberginekaviaar (p. 75), Warme auberginekaviaar (p. 76), Papillot van zeebaars met charmula (p. 85), Marokkaanse hutsepot (p. 79)
saffraandraad	Duif met frieten (p. 65), Stoofpot van lamsvlees met ei en amandelen (p. 95), Specerijenrijst met noten en kwartels gevuld met peterseliepuree (p. 97)
saffraanpoeder	Couscous met rundvlees en kerstomaatjes (p. 61), Stoofpotje van kip met gekarameliseerde appel (p. 71), Marmite van lamschenkel en warme auberginekaviaar (p. 75), Stoofpot van lamsvlees met ei en amandelen (p. 95)
sesamzaadjes	Stoofpotje van kip met gekarameliseerde appel (p. 71)
sumacpoeder	Oriëntaalse salade met gefrituurd brood (fattouche) (p. 39)

groenten en fruit	recepten
aardappelen (bintjes, krieltjes)	Gevulde brick met tonijn (p. 11), Duif met frieten (p. 65), Peterseliepuree (p. 97), Arabische aardappelgratin (p. 113), Marokkaanse hutsepot (p. 79)
appelen	Stoofpotje van kip met gekarameliseerde appel (p. 71), Tarta van appel, vijgen en verse gember (p. 135), Zoete koolsalade (p. 111)
artsjokbodems	Gevulde artsjokbodems met een kruidenvisvulling en Arabische pasta (p. 59)
aubergine	Marmite van lamschenkel en warme auberginekaviaar (p. 75), Auberginekaviaar (p. 76)
courgette	Couscous met rundvlees en kerstomaatjes (p. 61), Arabische aardappelgratin (p. 113)
geconfijte citroen	Papillot van zeebaars met charmula (p. 85), Geconfijte citroenen (p. 117), Olijven in Marokkaanse stijl (p. 119)
gedroogde pruimen	Algerijnse marqa van kip met pruimen (p. 57)
groene olijven	Gegrilde Magrebijsje salade (p. 35), Duif met frieten (p. 65), Geurige vleestajine uit een pannetje met groene olijven (p. 69), Olijven in Marokkaanse stijl (p. 119), Schijfjes calamaries uit Dar Sultan (p. 107)
groene pepers	Gegrilde Magrebijsje salade (p. 35), Gebakken vis afgetopt met een koude dressing van tomaat, azijn en groene paprika (p. 105)

kerstomaatjes	Couscous met rundvlees en kerstomaatjes (p. 61)
kikkererwten	Kikkererwtenbeignets met hommos (p. 47), Hommos (p. 49)
komkommer	Oriëntaalse salade met gefrituurd brood (fattouche) (p. 39), Halima's slaatje (p. 109)
limoenen	Exotisch gemarineerde kabeljauw (p. 45)
peren	Gestoomde peertjes in guavasaus (p. 123)
perziken	Krokante perzik in een jasje met amandelmelk (p. 131)
peterselie (blad)	Gevulde brick met tonijn (p. 11), Kaasborèk op de wijze van Izy (p. 15), Charmuladip (p. 33), Oriëntaalse salade met gefrituurd brood (fattouche) (p. 39), Exotisch gemarineerde kabeljauw (p. 45), Kikkererwtenbeignets met hommos (p. 47), Duif met frieten (p. 65), Marmite van lamschenkel en warme auberginekavalaar (p. 75), Papillot van zeebaars met charmula (p. 85), Ramadanbastilla met gamalen voor mama (p. 89), Peterseliepuree (p. 97), Specerijenrijst met noten en kwartels gevuld met peterseliepuree (p. 97), Olijven in Marokkaanse stijl (p. 119), Schijfjes calamares uit Dar Sultan (p. 107), Gepocheerde en gebakken kip (p. 101), Halima's slaatje (p. 109)
prinsessenboontjes	Marokkaanse hutsepot (p. 79)
radijsjes	Oriëntaalse salade met gefrituurd brood (fattouche) (p. 39)
rapen	Couscous met rundvlees en kerstomaatjes (p. 61)
rode pepers	Gegrilde Magrebijsse salade (p. 35)
salade	Oriëntaalse salade met gefrituurd brood (fattouche) (p. 39)
stekelbees	Tarta van appel, vijgen en verse gember (p. 135)
tomaten	Gegrilde Magrebijsse salade (p. 35), Oriëntaalse salade met gefrituurd brood (fattouche) (p. 39), Algerijnse marqavan kip met pruimen (p. 57), Gevulde artsjokbodems met een kruidervisvulling en Arabische pasta (p. 59), Warme auberginekavalaar (p. 75), Papillot van zeebaars met charmula (p. 85), Vermicelli met tomaten en vlees (p. 99), Compote van tomaten en honing (zoete tomatenpuree) (p. 115), Gebakken vis afgetoet met een koude dressing van tomaat, azijn en groene paprika (p. 105), Egyptische forel (p. 103), Arabische aardappelgratin (p. 113), Marokkaanse hutsepot (p. 79)
u	Egyptische witte vissoep uit Alexandrië (p. 51), Millefeuille van fijngehakt lamsvlees en pijnboompitten (p. 19), Briwat van zalm met charmuladip (p. 29), Gegrilde Magrebijsse salade (p. 35), Oriëntaalse salade met gefrituurd brood (fattouche) (p. 39), Mooie spiesjes (p. 43), Kikkererwtenbeignets met hommos (p. 47), Algerijnse marqavan kip met pruimen (p. 57), Gevulde artsjokbodems met een kruidervisvulling en Arabische pasta (p. 59), Couscous met rundvlees en kerstomaatjes (p. 61), Duif met frieten (p. 65), Stooftotje van kip met gekarameliseerde appel (p. 71), Marmite van lamschenkel en warme auberginekavalaar (p. 75), Stooftotje van lamsvlees met ei en amandelen (p. 95), Vermicelli met tomaten en vlees (p. 99), Egyptische forel (p. 103), Gepocheerde en gebakken kip (p. 101), Marokkaanse hutsepot (p. 79)
vijgen	Exotisch gemarineerde kabeljauw (p. 45), Tarta van appel, vijgen en verse gember (p. 135)
witte kool	Zoete koolsalade (p. 111)
wortel	Egyptische witte vissoep uit Alexandrië (p. 51), Couscous met rundvlees en kerstomaatjes (p. 61), Marokkaanse hutsepot (p. 79)
zilveruitjes	Marmite van konijn, rozijntjes en zilveruitjes (p. 73)
zwarte olijven	Gegrilde Magrebijsse salade (p. 35)

noten & gedroogde vruchten	recepten
amandelen	Stoofpot van lamsvlees met ei en amandelen (p. 95), Specerijenrijst met noten en kwartels gevuld met peterseliepuree (p. 97), Peterseliepuree (p. 97), Compote van tomaten en honing (zoete tomatenpuree) (p. 115), Rollade van filodeeg en amandelen (p. 125), Woestijnkoekjes (p. 137), Zoete koolsalade (p. 111)
amandelessence	Krokante perzik in een jasje met amandelmelk (p. 131)
amandelschaafsel	Krokante perzik in een jasje met amandelmelk (p. 131)
gekonfijte citroen	Papillot van zeebaars met charmula (p. 85), Gekonfijte citroenen (p. 117), Olijven in Marokkaanse stijl (p. 119)
marsepein	Krokante perzik in een jasje met amandelmelk (p. 131)
rozijnen	Marmite van konijn, rozijntjes en zilveruitjes (p. 73), Zoete koolsalade (p. 111)
sesamzaadjes	Millefeuille van fijngehakt lamsvlees en pijnboompitten (p. 19)
pistachenoten	Specerijenrijst met noten en kwartels gevuld met peterseliepuree (p. 97), Peterseliepuree (p. 97), Gestoofde peertjes in guzvasaus (p. 123)
pijnboompitten	Millefeuille van fijngehakt lamsvlees en pijnboompitten (p. 19), Specerijenrijst met noten en kwartels gevuld met peterseliepuree (p. 97), Peterseliepuree (p. 97), Schijfjes calamares uit Dar Sultan (p. 107)

specialiteiten	recepten
brickvellen	Gevulde brick met tonijn (p. 11), Kaasborék op de wijze van lzy (p. 15), Millefeuille van fijngehakt lamsvlees en pijnboompitten (p. 29), Ramadanbastilla met garnalen voor mama (p. 89), Krokante perzik in een jasje met amandelmelk (p. 131)
couscous	Couscous met rundvlees en kerstomaatjes (p. 61), Couscous (p. 62)
feta (Turkse kaas)	Kaasborék op de wijze van lzy (p. 15)
filodeeg	Gevulde brick met tonijn (p. 11), Kaasborék op de wijze van lzy (p. 15), Millefeuille van fijngehakt lamsvlees en pijnboompitten (p. 29), Briwat van zalm met charmuladip (p. 29), Ramadanbastilla met garnalen voor mama (p. 89), Rollade van filodeeg en amandelen (p. 125), Krokante perzik in een jasje met amandelmelk (p. 131)
geitenkaas	Kaasborék op de wijze van lzy (p. 15)
glasnoedels	Ramadanbastilla met garnalen voor mama (p. 89)
honing	Compote van tomaten en honing (zoete tomatenpuree) (p. 115)
kokosmelk	Millefeuille van fijngehakt lamsvlees en pijnboompitten (p. 19)
oranjebloesem	Tarta van appel, vijgen en verse gember (p. 135)
pitabroodjes	Oriëntaalse salade met gefrituurd brood (fattouchel) (p. 39)
rijstvermicelli	Ramadanbastilla met garnalen voor mama (p. 89)
tahina	Blanke rijst met Egyptische gamba's en tahinasaus (p. 23), Tahinasaus (p. 25), Hommos (p. 49)
vermicelli	Vermicelli met tomaten en vlees (p. 99)