

extra lekker met Maza

Misschien wel de verleidelijkste ontdekking van Maza is muhammara, een Midden-Oosterse specialiteit naast de Maza falafel, hoemoes, salades en sauzen. Geïnspireerd op authentieke recepten uit de mediterrane en Midden-Oosterse keukens, maar in Zaandam gemaakt. Verse ingrediënten, kruiden en specerijen en traditionele bereidingswijzen zorgen voor unieke smaken.

gegrilde kip met sumak en muhammara

hoofdgerecht (4 personen)

Pureer **2 fijngesneden knoflooktenen**, rasp van **1 (bio)citroen**, **3 el Maza Muhammara**, **½ el sumak** en **50 ml milde olijfolie** en met zout naar smaak. Smeer **500 g kippendijfilets** ermee in en laat ± 15 min. marinieren. Verhit de oven voor op 180°C. Gril de kippendijen in 25 min. gaar. Zet de oven op de hoogste grillstand en grill nog 8-10 min. tot goudbruin. Verdeel de rest van het bakje Muhammara over de schaal. Leg de kippendijen erop. Besprenkel met wat **granaatappelmelasse** en **50 g fijngehakte walnoten** en **1 el fijngesneden munt**. Geef er yoghurt en brood bij. Lekker met little gem-sla gemengd met fijngesneden blad van 8 munttakjes en 1 bosje peterselie. Breng op smaak met wat lekkere olijfolie, citroensap, wat sumak en zout. Bereiden ± 30 min / oven ± 35 min.

RECEPT DELICIOUS - FOTOGRAFIE ERIC VAN LOKVEN STYLING CYN FERDINANDUS BEREIDING EKE MARIËN



MUHAMARRA is een salade/dip van vers gegrilde paprika's met walnoten en granaatappel. Heerlijk bij de borrel en onmisbaar als je mezze - kleine gerechten als tussendoortje, voorgerecht of maaltijd - maakt. Alle Maza producten zijn vegetarisch en halal. Bezoek Maza eens in de Foodhallen in Amsterdam, stadshart Amstelveen of ga naar www.maza.nl