

Dit is een download bij het artikel 'All you need is laugh!' in *JOP COACH magazine*, nr. 2 2011.



## **Hamansoren (Kiesjelijs)**

Recept voor Poerim

Hamansoren is oorspronkelijk een sefardisch recept (afkomstig van Joden uit Spanje, Portugal en Noord Afrika) en heten Huelos de Haman. Huelos betekent blaadjes, als je deze blaadjes bakt krullen ze om tot oren, of in ieder geval iets dat daar op lijkt. Kiesjelijs is de Nederlands-Jiddisje benaming voor dit Poerimgebak.

### *Ingrediënten*

400 g bloem  
4 eieren  
2 theelepels olie  
1 theelepel zout  
4 eetlepels water  
olie om te frituren

### *Bereidingswijze*

Doe de gezeefde bloem in een diepe kom, maak in het midden van de bloem een kuiltje. Klop de eieren schuimig en meng de olie erdoor. Giet de eieren, het water en het zout in de kuil. Meng alles met een houten lepel (roer vanuit het midden naar buiten), kneed het tot een soepel deeg dat niet aan je handen moet blijven kleven. Gebeurt dat wel, voeg dan wat extra bloem toe. Maak van dit deeg tien ballen laat deze een uur rusten. Rol de ballen dun uit op een met meel bestrooide ondergrond. Steek uit het deeg ruiten van ongeveer zeven cm. Bak deze in hete frituurolie goudgeel. Haal de Hamansoren met een schuimspaan uit de frituur en laat ze goed uitlekken. Bestrooi vlak voor het serveren met poedersuiker.

Bewaar de droge Hamansoren in een trommel.