

RECEPT VOOR HAMANSOREN

Hamansoren (kisjliesj) zijn speciale koekjes die tijdens het Joodse Poerim feest worden gegeten. Het recept is afkomstig van de Sefardische Joden en heette daarom oorspronkelijk 'Huelos de Haman' wat 'hamanblaadjes' betekent. Doordat deze blaadjes bij het bakken omkrullen en daardoor op oren gaan lijken, heet dit recept in het Nederlands *hamansoren*. De naam *hamansoren* verwijst naar de figuur van Haman uit het boek Ester uit de Tenach. Deze Jodenhater met een hoge functie in het oude Perzische Rijk die de uitroeiing van de Joden op het oog had, werd mede door Esters toedoen ten val gebracht. In het Jodendom viert men deze gelukkige wending van het lot op Poerim oftewel het Lotenfeest.

Benodigheden

- 300 gram fijne witte bloem
- 125 gram roomboter
- 3 eidooiers
- 50 gram suiker
- 125 cl spa of witte wijn
- 1 eetlepel whiskey
- zonnebloemolie om in te bakken
- snufje zout
- poedersuiker om te bestrooien (doe hier een zakje vanillesuiker door)



Bereidingswijze

Neem een groot werkoppervlak en leg de bloem erop, maak midden in de bloem een kuiltje en doe daar de eidooiers in met een snufje zout. Voeg de suiker, de whiskey en de wijn of de spa toe en verwerk dit tot een mooi deegje. Laat het deeg in de koelkast een half uurtje rusten. Doe dan het deeg op je werkoppervlak waarover je eerst een beetje bloem hebt gestrooid en rol uit tot een rechthoekige lap. Vouw het deeg in drieën en herhaal deze bewerking 3 keer. Doe het deeg weer een half uur in de koeling. Het deeg is nu gereed voor de kisjliesj.

Verwarm intussen de olie en verdeel het deeg in 3 delen. Rol een deel uit tot het zo dun is als papier en snij er schuine ruiten van, die je dan 2 sneetjes geeft zonder de rand te beschadigen. Trek het een beetje uit en laat de kisjliesj met 3 of 4 tegelijk in de hete olie uitbakken tot ze mooi goudbruin zijn.



Laat ze op keukenpapier uitlekken en bestrooi rijkelijk met poedersuiker. Als het goed is lijken ze een beetje op lange oren. Ze smelten op je tong en zijn toch krokant.

Smakelijk eten בתיאבון bete'avon

Bron: <http://www.joodszeeland.nl/keuken/keuken1/haman.html>