

Brik



Voorgerecht of hapje

vis

4 personen

Land: Tunesie

Bereidingstijd: 15 minuten

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 4 vellen brik- of filodeeg (diepvries)
- 1 dunne prei
- 1 snufje cayennepeper
- 100 gram Hollandse garnalen
- 1 handje korianderblad, fijngehakt
- 4 kwarteleitjes of kleine eieren
- citroen voor de garnering

Bereidingswijze

1. Laat de deeg ontdooien in de verpakking en dek niet gebruikt deeg af, anders droogt het uit en breekt het bij de bereiding. Gebruik van de prei alleen het witte gedeelte.

Snijd dat aan zeer dunne ringetjes. Fruit ze in een drupje olie tot ze zacht worden; dat duurt zo'n 3 minuten. Doe er zout en cayenne bij. Meng met de garnalen en het korianderblad.

2. Zet de oven aan op 100 graden en verhit de frituur op 170 graden. Snijd een vel brikdeeg in tweeën en leg de helften op elkaar. Leg zo'n 3 cm van de rand in een hoek een eetlepel garnalenmengsel en maak een beetje een holletje in het midden. Breek daar een kwarteleitje of klein ei in. Bevochtig de randen van het deeg en vouw het dicht tot een driehoek. Druk de vulling niet hard aan maar knijp de randen goed dicht. Herhaal dit met de andere 3 vellen deeg.
3. Frituur de briks twee tegelijk in enkele minuten gaar. Draai ze om als de onderkant goudbruin is. Laat uitdruipen en houd warm in de oven. Serveer met parten citroen. Waarschuw voor het eten, want het ei is wellicht nog een beetje vloeibaar.

Tenslotte

Brik of Brick is een specialiteit uit de Tunesische keuken. Ze bevatten een niet helemaal gestold ei, en dat betekent oppassen met eten!. Het deeg is van Tunesische oorsprong, maar wordt nu ook gemaakt in Frankrijk en heet daar Feuille de Brick. Doorzichtige deegvelletjes, die zeer moeilijk zelf te maken zijn, maar wel te koop zijn in Marokkaanse winkels. Een Tunesische brik is altijd gevuld met een ei, maar er kan tonijn, aardappelen, kappertjes en peterselie aan worden toegevoegd. Een brik is het lekkerst gebakken in olijfolie. De truc is om de driehoekige brik met de punt omhoog te houden en te happen zonder dat het ei over je kin druipt! De Tunesische traditie is dat de moeder van een aanstaande bruid een brik voor de potentiële bruidegom maakt. Als de bruidegom de brik eet zonder morsen van het eigeel, kan hij met de bruid trouwen. Voor **Brik met Tonijn** meng je 1 blikje tonijn op olie met 2 el gehakte peterselie, 2 el geraspte Parmezaanse kaas, zout en peper. Leg ongeveer een kwart van de vulling aan het begin van 4 rechthoekige stuk filodeeg. Maak een klein kuiltje in de vulling, en breek daar voorzichtig 1 ei per velletje in. Vouw een kant gelijk over de vulling/het ei en vervolgens voorzichtig om en om zodat een driehoekig pakketje ontstaat. Zegel de zijden van het pakketje met wat olijfolie. Bak de briks voorzichtig in een diepe pan met een goede laag olijfolie. Als de ene kant bruin is, draai voorzichtig om. Een paar minuten aan elke kant is al genoeg. Het doel is om de eierdooier nog zacht te houden. Dien onmiddellijk op, besprenkeld met citroensap. Tot slot **Vegetarische Brik**. Verwarm de oven tot 200 ° C. Was 2 zoete aardappelen en bak ze, in hun huid, in de voorverwarmde oven tot ze gekookt en zacht zijn (ca. 20 minuten). Laat afkoelen, schil en pureer ze vervolgens. Meng 1 kopje aardappelpuree met 1/2 kopje fijngesneden ui, 3 el gehakte koriander, 1 tl paprikapoeder, 1/4 tl zout, 1/4 tl peper en 2 tl harissa. Maak 4 vierkante stapeltjes van telkens 3 lagen filodeeg –vierkantjes van ca 15 x 15 cm, beboterd. Leg vervolgens in het midden een lepel van de vulling. Vouw de hoeken om en vorm een driehoek. Druk de randen goed aan. Druk de randen met wat boter aan. Bak ca. 10 minuten in de oven op 200 graden tot ze lichtbruin zijn. Maak intussen een dipsaus door 1 blik tomatenstukjes, 1 tl harissa, 1/2 tl kaneel en een snufje zout 5 minuten te laten koken zodat de smaken goed vermengen. Bestrooi met verse koriander.