

# Merguez



## Hoofdgerecht

combi

**2 personen**

**Land:** Wereldkeuken

**Bereiding:** 30 minuten

**Seizoen:** hele jaar door



## Ingrediënten

- 2 puntpaprika's (of 4 kleintjes)
- 300 gr bloemkoolrosjes
- 2 teentjes knoflook
- peper en zout
- 1 citroen
- 4 merguez worstjes
- 2 eieren

## Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 250 °C. Leg 4 kleine of 2 grote puntpaprika's in een ovenschaaltje en bak ze ca. 20 min. in de oven tot ze zacht zijn - draai ze af en toe.

Bak intussen 300 gr in dunne platte roosjes gesneden Hollandse bloemkool met 2 tenen knoflook (in plakjes gesneden) in wat olijfolie al omscheppend in een koekenpan lichtbruin en knapperig. Bestrooi met peper, zout en rasp er wat citroenschil boven. Bak in een 2e koekenpan 4 merguez worstjes van de bioslager gaar. Kook 2 eieren zacht.

2. Snij de paprika's uit de oven iets in en laat ze uitlekken. Serveer ze met de worstjes, bloemkool en het gekookte eitje.

## Tenslotte

Het merguez worstje is een heerlijk pittig worstje uit de Noord-Afrikaanse keuken. ik ben er dol op, maar wat maakt hem nou zo lekker? Wat zit er allemaal in? En kun je hem ook zelf maken? Merguez worstjes (en dus niet merguez met een q, zoals we vaak op menukaarten zien) worden gemaakt van rund-, lams- of schapenvlees. In Nederland kun je tegenwoordig ook exemplaren kopen die van kip gemaakt zijn, maar dat is niet het oorspronkelijke recept. Dit vlees wordt vervolgens gekruid met harissa, komijn, paprikapoeder, knoflook, koriander, venkelzaad, cayennepeper en kaneel. En dan is het 't lekkerst als je de worstjes bakt op de barbecue of op de grill. Dit lekkere worstje is gelukkig goed verkrijgbaar in Nederland; de beste koop je bij een Islamitische slager. Maar heb je zin in een uitdaging, dan kun je de worstjes ook zelf maken! Op [Marché du Pre](#) zag ik het perfecte recept. Op brood zijn de worstjes ook heerlijk, dus hier **Merguez op brood**. Meng 4 el mayonaise en 1 tl harissa samen in een kleine kom. Zet apart. Doe een klont boter in een koekenpan en voeg ringen van 2 uien toe, laat ze zachtjes in ongeveer 20 minuten karamelliseren. Verhit een grillpan op hoog vuur of gebruik een BBQ. Grill 8 merguez worstjes ongeveer 4 tot 6 minuten in totaal. Snijdt stokbrood in vier stukken van 15 cm en halveer ze in de lengte. Bestrijk de snijkant van elke stokbrood met olie. Grill stokbrood op de grill, snijkant naar beneden, tot ze lichtbruin zijn, ongeveer 1 minuut. Leg 2 merguez banden op elke helft stokbrood, ongeveer 2 eetlepels gekaramelliseerde uien en 1 eetlepel geraspte manchego kaas (of Parmezaan) en een paar takjes koriander. Smeer de harissa-mayo op de bovenste helft van het stokbrood en leg die boven op de worstjes. Een verrassend lekker recept uit de Tunesische keuken **Merguez met gepocheerde eieren** oftewel Ojja. Snijdt 500 gr merguez worstjes doormidden maar dat hoeft natuurlijk niet. Bak de worstjes in een pan rondom bruin in wat olijfolie. Snipper 1 ui, snijd 2 teentjes knoflook in plakjes. Neem de gepelde tomaten uit een blik van 400 ml en snijd ze door de helft en dan door vier of gebruik tomatenblokjes uit een blik van 400 ml. Maak 1 rode en 1 groene paprika schoon en snijd er repen van. Haal de merguez worstjes als ze rondom bruin zijn uit de pan. Ze hoeven niet gaar te zijn, ze stoven later gaar in de saus. Bak de ui op medium vuur zacht, voeg de knoflook, 1 tl komijn en ½ tl gemalen karwijzaad toe. Laat een minuut mee bakken. Voeg de tomatenblokjes toe. Roer de merguez worstjes door de saus en laat ze in tien minuten afgedekt gaar stoven. Doe de saus met merguez in een ovenschaal of een tajine. Zet de oven op 200 graden. Roer 4 tomaten in stukjes en de paprika door de saus. Breek 4 eieren in een kuiltje in de saus. Zet de tajine afgedekt ongeveer 20 minuten in de oven. Controleer of de eieren naar wens gaar zijn. Strooi peterselie over de Ojja en serveer met vers Marokkaans brood, hummus en een salade.