

Balik Ekmek / Balik Ekmek



De boodschappen

1/2 Turks brood

1/2 citroen

1 theelepel honing

1/4 ijsberg sla, dun gesneden

1/2 wortel, julienne of geraspt

zout&peper

1 eetlepel mayonaise

optioneel: (Turkse) chilivlokken

1 flinke gerookte makreel filet

1 eetlepel pomgranaat molasse

6 eetlepels olijfolie

1/2 rode puntpaprika, in dunne reepjes

1 kleine rode ui, dun gesneden

1 eetlepel dikke organische yoghurt

fijngehakte platte peterselie

Balik Ekmek - in het Nederlands visbroodje - is street food in Istanbul.

Zo maak je Balik Ekmek met een Britse twist

Begin met het snijden, schaven of raspen van de groenten, schep ze door elkaar in een kom en zet opzij.

De salade is klaar, maak nu de dressing:

Meet de molasse, honing, azijn, olie, zout en peper af.

Schenk alle ingrediënten in een fles die goed afsluitbaar is.

Schud de fles totdat alle ingrediënten gecombineerd zijn.

Pak de kom met salade en schep de dressing er door.

Zo maak je de broodjes op:

Roer yoghurt, mayonaise, peterselie met zout&peper door elkaar.

Smeer het sausje op de broodjes, bedek het met de salade.

Leg daarop de stukjes makreel, zet er dikke schijven citroen naast.

Strooi er eventueel de Turkse chilivlokken op en geniet ervan!

Balik Ekmek / Balik Ekmek



Shopping list

1/2 Turkish bread

1/2 lemon

1 teaspoon honey

1/4 iceberg lettuce, finely sliced

1/2 carrot, julienne or grated

sea salt & black pepper

1 tablespoon mayonnaise

optional: (Turkish) chili flakes

1 big smoked mackerel fillet

1 tablespoon pomegranate molasses

6 tablespoons olive oil

1/2 red bell pepper, finely sliced

1 small red onion, finely sliced

1 tablespoon thick organic yogurt

some finely chopped flat parsley

Balik Ekmek - in English fish and bread - is street food in Istanbul.

How to make Balik Ekmek (with a British twist)

Start with slicing, shaving or grating the vegetables, toss them together in a bowl and put it aside.

The salad done we make the dressing

Measure molasses, honey, vinegar, oil, salt and pepper.

Pour all ingredients in a bottle that can be closed off.

Shake the bottle until all ingredients are well combined.

Get the bowl with the salad, add enough dressing to coat it.

How to assemble the sandwiches

Stir yogurt, mayonnaise, parsley with salt&pepper together.

Spread the sauce on the sandwich, cover it with the salad.

Top it with the mackerel in pieces, serve wedges of lemon on the side.

Sprinkle on chili flakes if you like and enjoy!