

Ingrediënten

Dit heb je nodig: 425 gram bloem; 75 gram fijn griesmeel + 35 gram extra; lauw water; zout; 1/2 kopje zonnenbloemolie; 3 eetlepels gesmolten boter.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Marokkaans
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Brood
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Marokkaanse msemmen

Marokkaanse msemmen zijn een soort pannenkoeken die je niet maakt van beslag maar van deeg. Een traditioneel gerecht dat vaak wordt gegeten als ontbijt, maar ook als onderdeel van het traditionele Marokkaanse thee-uurtje. Het wordt gegeten besprenkeld met gesmolten boter en honing maar er bestaan ook hartige gevulde versies van.

Vorbereiding

Zo maak je het: Vermeng de bloem, de 75 gram griesmeel en wat zout met elkaar. Voeg er beetje bij beetje lauw water aan toe. Meng goed door elkaar en kneed 10 minuten goed door totdat je een soepel, niet plakkerig en elastisch deeg krijgt. Maak kleine balletjes deeg ter grootte van een abrikoos. Maak je handen vet met een mengsel van olie en gesmolten boter en druk het deeg zo dun mogelijk uit.[foto 1] Bestrijk het deeg met het olie/botermengsel en bestrooi met een beetje griesmeel. Vouw het deeg in vieren tot een vierkant pakketje en laat rusten.[foto2] Doe hetzelfde met het overige deeg.

Bereidingswijze

Verhit een anti-aanbak koekenpan. Neem een "pakketje"deeg en druk dat platter. Bak de msemmen aan beide zijden goudbruin en gaar. Doe hetzelfde met het overige deeg. Smelt in een pannetje wat honing vermengd met roomboter en sprenkel dat over de warme msemmen.

