

## Ingrediënten

300 dadels, 200 pluvieren-eieren, 20 karpers van elk 1 kg, 4 trapganzen (schoongemaakt en geplukt), 2 schapen, 1 grote kameel, kruiden, rijst

**Tijd:** > 2 uur  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Gevulde kameel

Uit het boek 'Water Music' van T. Coraghessan Boyle. Dit recept is voor 400 personen en alleen geschikt voor smullers met gevoel voor humor!

### Hulpmiddelen

Bladeren van de doum-palm

### Vorbereiding

Graaf een grote kuil, drie voet diep. Laat daarin vuur laaien tot hete kolen.

### Bereidingswijze

Kook de eieren hard en pel ze. Ontschub de karpers en vul ze met de eieren en dadels. Kruid de ganzen en vul ze met de gevulde karpers. Vul de schapen met de gevulde ganzen en vul de kameel met de gevulde schapen. Wikkel het kameel in de palmbladeren en begraaft het in de kuil. Twee dagen bakken. Serveren met rijst.