Jødisk kulturfestival 2022

D.A. Kosher - slides med billeder og tekst dertil

Kyllinge danoise

Kyllinge danoise - det lyder fransk, men er dog en dansk opskrift. Det franske ord ‘danoise’, betyder faktisk bare dansk.

Det er en super lækker sommerret, som de fleste elsker!

Roastbeef (kosher), med kartofler og rødvins sc.

Roastbeef (kosher), med små kartofler og rødvins sc.

Oksepølser

Gil's Deli - Lækre hjemmelavet oksepølser, med tilhørende garniture.

Oksekebab

Oksekebab.
En klassiker fra tyrkiet. Oksekød med urter, som er rullet på et spyd og grillet hårdt.

Serveres med pitabrød og forskellige salater.

Frikasse (moderne)

Tunesisk/Marokkansk sandwich.

Lavet på friteret, luftigt brød. Fyldt med tunsalat, æg, oliven, zhug og saltet citron.

Afrika populære og bedste sandwich!

Shakshuka med æg

Shakshuka - Israel's mest kendte morgen, frokost og aftensmads ret!

Vegetarisk, lækker, langtids simreret.

Burrekas

Burrekas, fyldt med svampe og kartofler, dertil kogt æg og kartoffelsalat - Israelsk klassiker.

Hummus tallerken

“The prins of the middeleast”

Hummus tallerken - serveres med æg, friske kikærter, toppings og brød.

Gullasch

Gullasch - er gryderet oprindeligt fra Ungarn.

“Gulyas” - betyder på dansk frodefår, en bonde som har og passer får på sin gård.
Så det er en rigtig lækker, varm bonde ret.

Kødet er på okse og der er smæk på krydderiet paprika og peberfrugt!

Traditionel lys kyllingesuppe

Traditionel ashkenaz kyllingesuppe (lys).
Suppen er lavet på kyllingeskrog (kosher), fond grøntsager og urter.

Smagen i suppen er så intens, varm.
Den har den runde og dejligste smag af kylling og urter!