

Wat heb je nodig?

Voor *charoset* uit Nederland:

500 g zoete appels

150 g geschaafde amandelen

150 g rozijnen

3 theelepels kaneel

3 eetlepels suiker

3 eetlepels zoete rode wijn (of druivensap)

Voor *garoza* uit Curaçao:

250 g pinda's (ongezouten)

125 g cashewnoten (ongezouten)

125 g dadels (zonder pit)

125 g gedroogde pruimen (zonder pit)

125 g rozijnen

125 g gedroogde vijgen

250 g basterdsuiker

¼ kop honing

5 theelepels kaneel

1 borrelglas rode wijn (of druivensap)

¼ kop sap van sinaasappels en citroenen

(of sap van watermeloen en tamarinde,

als je dat kunt krijgen)

Charoset

Charoset is een gerecht voor Pesach, het feest dat de bevrijding van de joden uit de slavernij in Egypte viert. De bruine kleur van het gerecht lijkt op de klei waarmee de joodse slaven in het oude Egypte stenen moesten bakken. Hoewel charoset doet denken aan bittere tijden, smaakt het heerlijk zoet. Hier komen twee recepten. Eén uit Curaçao, waar het gerecht *garoza* heet, en één zoals het in Nederland meestal gegeten wordt.

Charoset uit Nederland

Schil de appels, verwijder de klokhuizen en rasp de appels grof in een kom. Doe alle andere ingrediënten erbij. Meng door elkaar, dek af met huishoudfolie en laat even staan.

Charoset kan je zo eten, maar is natuurlijk het lekkerst op een matze!

Garoza uit Curaçao

Hak alle noten en gedroogde vruchten fijn. Voeg de suiker, honing, 3 theelepels kaneel, wijn en sappen toe. Meng alles goed en maak er kleine balletjes van. Rol ze door de overgebleven kaneel zodat ze niet aan je vingers blijven plakken, en opeten maar!

