

Menu tijdens Amazigh Nieuwjaar - 14 januari 2023

➤ **Couscous**

Couscous wordt veel gegeten in Noord-Afrika, vooral in de gebieden boven de Sahara. Couscous is een oud gerecht. In de landen van Noord-Afrika wordt couscous als het nationale gerecht beschouwd, Couscous heeft ook een belangrijke culturele betekenis.



➤ **Tajin met gehaktballetjes in tomatensaus**

Een **tajine** bestaat uit een grote dikke aardewerken schaal, waaruit de bereide gerechten opgediend kunnen worden, in Marokko wordt de tajine vooral gebruikt voor stoofpotten van vlees, vis of groenten, samen met diverse specerijen.



➤ **Marokkaanse harira soep**

Harira is een maaltijdsoep van Marokkaanse oorsprong. In Marokko wordt het als nationaal gerecht beschouwd. Het is een gebonden, rijkgevulde soep met als belangrijkste ingrediënten tomaten, kikkererwten, linzen en selderij. In de verschillende streken in Marokko bestaan verschillende varianten op deze soep.



➤ **Diverse Marokkaanse Hapjes en broodjes**

➤ **Heerlijke Marokkaanse Munt Thee met stukjes Marokkaanse zoetigheid**

Muntthee is een thee die oorspronkelijk uit Marokko komt. Hij wordt heel veel in Marokko gedronken maar ook in andere Arabische landen. De muntthee staat centraal in het sociale leven in het Maghreb-gebied.

