



### Een Turks hoofd uit het Avondland

**Benodigheden:** 18 deegbakjes, 18 ronde gebakken korstdeegdeksels (nog maken). Ragout van 100 gram margarine, 120 gram bloem, 1 liter koksroom, 1 liter gevogeltesfond, zestes van 3 citroenen, 1 eetlepel honing, 1 teentje knoflook, zout en peper, 300 gram grof gesneden dadels, 100 gram pistachenoten, 1 soepkip, 6 konijnenbouten. 3 doosjes Shiso rood, 1 bos bieslook, 1 gele fris e. Papje van 25 gram eiwit, 200 gram poedersuiker, 2 zakjes inktvisinkt, cornetpapier. Klein potje tomatentapenade.

**Werkwijze:** Soepkip en konijnenbouten een dag van te voren garen. **Garneerpapje** maken en vervolgens de ragout voorbereiden. **Alle grondstoffen afwegen en klaar zetten.**

**Vlees en dadels** in grove stukken snijden. **Zestes** maken van gewassen citroenen.

In een passende kasserol de margarine smelten en laten uitbruisen. Pan van het vuur halen en de bloem met de spatel er door roeren. Op een zacht vuur enkele minuten garen.

Met de garde de fond en koksroom er door roeren en aan de kook brengen. Op smaak brengen met zout en peper, knoflook, zestes, honing. Op het laatste moment, **liefst vlak** voor het serveren, de stukken vlees, dadels en pistachenoten er onder spatelen om het vlees zo heel mogelijk te laten. **Tomatentapenade** afslappen.

**Bladerdeeg** plakken uitsteken in de grote van de deegbakjes. Op bakpapier leggen, prikken met de vork en bestrijken met eigeel. **Afbakken op 225 C** gedurende ongeveer 15 minuten. Op de ronde plakken deeg met behulp van een cornetje of een spuitzak met een klein spuitje, een gezicht garneren met snor.

**Opmaak:** In het rond, druppels tapenade garneren met een toefje fris e en enkele takjes shiso rood.

In het midden het bakje met daarin de ragout en bovenop de deksel met het Turkenhoofd.