



Mechelse koekoek op z'n Midden-Oosters



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Moeilijk



Ingrediënten

1 mechelse koekoek
1 citroen
2 eetlepels ras el hanout
kaneel (enkele stokjes)
1 bol knoflook
1 bosje koriander
olijfolie
200 gram pancetta
peper en zout
3 steranijsjes

Bereidingswijze

- 1.** Kruid de binnenkant van de Mechelse koekoek met de helft van de ras el hanout, peper en zout.
- 2.** Vul op met een doormidden gesneden citroen, de helft van een doormidden gesneden bol knoflook en de koriander.
- 3.** Bestrooi de buitenkant met de rest van de ras el hanout.
- 4.** Verpak de Mechelse koekoek in pancetta en leg in een ovenschaal.
- 5.** Voeg de kaneelstokjes, de steranijs en de rest van de knoflook toe.
- 6.** Bedruppel met knoflook en zet 1,5 uur in een op 170 °C voorverwarmde oven.
- 7.** Laat 15 minuten rusten uit de oven (losjes bedekt met aluminiumfolie) en zet daarna op tafel.