

Sefardisk Charoset

orientalsk dadelmos

ca. 8 personer



Ingredienser:

500 g friske israelske
dadler

1 dl hakkede nødder

1 dl sød vin

½ tsk kanel ell. vanille

Fremgangsmåde:

Skyl dadlerne og fjern kernerne. Hak dem i en hakker eller kødmaskine.

Kom dadlerne i en gryde og fyld vand i, så dadlerne lige er dækkede.

Koges ved svag varme, mens der ind imellem røres for at undgå, at det klister til i bunden; det skal koge i ca. 40 min. til det i konsistens minder om syltetøj.

Fjernes fra varmen, hvorefter de andre ingredienser blandes i.

En delikatesse, der ligner en mørk fløjsagtig sirup – og smager som lækker dadelhonning.

I Bombay elskede vi – som børn – at spise den med våde matzot og vi "slubrede" den i os gennem hele pesach-ugen, også gerne efter.

Det var familiens ældste, der i hengivenhed og med tålmodighed påtog sig det store job at mose dadlerne med fingrene, i timevis.

Mine barndomsdages forberedelser til pesach var iøvrigt overordentlig krævende: Store portioner, primitive køkkener, kulopvarmede komfurer og svære opbevaringsformer.

