

Daddelcharoset med sting

Rabbin Ute Steyer

1-2 paket mjuka daddlar (eller ½ - ¾ paket pressade daddlar som finns att köpa i mellanösternaffärer)

Apelsin

(eventuell apelsinjuice)

Färsk ingefära

Färsk eller torkat chili

Råa valnötter

Hela nejlikor (kan uteslutas)

Om du använder daddlar, ta ut kärnan. Pressade daddlar – skär i bitar och lägg i en kastrull. Skala apelsinen och skär i mindre bitar. Tillsätt eventuell lite apelsinjuice.

Skala en bit ingefära och skär i små bitar eller riv på rivjärn.

Hacka en bit färsk chili – var försiktigt med styrkan. Din charoset ska ha en liten ”kick”.

Över låg till medelhög värme värm upp allt och nästan smälta allt ihop. Rör om och var försiktigt att det inte bränns fast. När allt har kokat ihop till en fin smet – tillsätt valnötterna som du hackat i större och mindre bitar (de ska inte vara för finhackade). Till slutet ta kastrullen från värmen och lägg i tio hela nejlikor.

Fyll på en burk. Charoset håller sig mycket länge och blir bara godare om den står ett tag – den kan alltså med fördel göras flera dagars i förväg. Den är utmärkt att ha som pålägg på frukostmatzsan eller som fyllning i småkakor när pesach är över (om det är något charoset kvar då).