

# Recept Samira

## Traditionele Marokkaanse Seffa van vermicelli recept



Dit gerecht associeer ik met mijn vakanties naar Marokko. Dit gerecht wordt veel gegeten tijdens familiebezoeken. Marokkaanse Seffa is een gestoomd zoet nagerecht. Seffa kan gemaakt worden met vermicelli of couscous.

### Ingrediënten

- 500 Gr vermicelli
- 100 Gr rozijnen
- 100 ml zonnebloemolie
- 100 Gr roomboter
- 100 Gr amandelen
- zout
- poedersuiker
- kaneel

### Werkwijze

#### Stap 1

De rozijnen laat je even een kwartier wellen in wat water. Stop de rozijnen daarna in een vergiet en laat ze goed uitlekken. Kook de amandelen kort in wat water en ontvel ze. Rooster de amandelen kort lichtbruin in een koekenpan of in de oven. De amandelen moeten nu grof worden gemalen in de keukenmachine.

#### Stap 2

Doe de vermicelli in een schaal en giet daar de zonnebloemolie overheen. Zorg ervoor dat de vermicelli goed vermengd wordt met de zonnebloemolie. Heb je het gevoel dat er meer zonnebloemolie bij moet, voeg dan gerust wat zonnebloemolie toe. De zonnebloemolie zorgt ervoor dat de vermicelli tijdens het stoomproces niet plakt aan elkaar.

#### Stap3

Ondertussen doe je wat water in de couscouspan of stoompan. Het water gaat uiteraard in het onderste gedeelte van de pan. De vermicelli doe je in het bovenste gedeelte van de couscouspan of stoompan en je laat de vermicelli nu zo ´n 20 a 30 minuten stomen.

#### Stap4

Je haalt nu de vermicelli uit de pan en maak de vermicelli wat los met een vork en doe er wat lauw water met wat zout overheen. Niet te veel water. Je doet de vermicelli weer in de couscouspan en je laat de vermicelli weer zo ´n 20 a 30 minuten stomen. Je voelt en proeft even of de vermicelli gaar is, indien dat niet het geval is herhaal je het boven genoemde proces weer tot dat de vermicelli gaar is.

#### Stap5

De vermicelli doe je in een grootte schaal en roer nu de roomboter er goed door heen. Roer ook de rozijnen erdoorheen. Maak er een mooie vorm van en decoreer dit met de poedersuiker, de kaneel en strooi de grof gemalen amandelen er overheen.