



FALAFELMACARONS

Falafel gedijt het beste in de luwte van een warme pita. Weggedoken achter vrolijke salade en romige saus komen de balletjes het best tot hun recht. Solo opgediend als borrelhap valt falafel eigenlijk altijd tegen. Te droog, te saai. Een bakje techina of andere dipsaus verandert daar weinig aan. Toch kwam ik steeds weer bij falafel uit, toen ik voor een veganistische cateringklus op zoek moest naar een waardig bitterbalalternatief. Het idee om de balletjes met saus te vullen en aan een prikker te rijgen was een schot in de roos. Sindsdien zijn mijn falafelmacarons vaste prik bij borrels en recepties.

VOOR 24 MACARONS

FALAFEL

250 g gedroogde kikkererwten
(meer info op blz. 33)

½ ui, in stukken

2 tenen knoflook, geperst

½ jalapeño, in stukken

40 g bladpeterselie, grof gehakt

40 g koriander, grof gehakt

1 el gemalen komijn

1 tl gemalen koriander

2 tl TLV-specerijenmix (recept op blz. 363)
of ras el hanout/baharat

sap van ½ citroen

3 el wit sesamzaad

2 el zwart sesamzaad

zonnebloemolie

VULLING

1 el haver-crème fraîche

3 el rauwe techina (meer info op blz. 33)

1 minikomkommer, raggfijn gehakt

1 el fijngehakte dille

1 el citroensap

Week de kikkererwten minimaal 12 uur in ruim water.

Pureer de uitgelekte kikkererwten in de keukenmachine fijn, maar niet tot pap. Zet apart in een grote kom. Pureer hierna de ui, knoflook, jalapeño, verse kruiden, specerijen, het citroensap en 1 theelepel zout en voeg bij de kikkererwten. Kneed goed door elkaar. Heb je een falafeltang, voeg dan ongeveer 50 milliliter water toe. Heb je geen falafeltang, dan kun je het beslag beter wat droger houden, zodat je er balletjes van kunt draaien.

Meng voor de vulling de crème fraîche, techina, komkommer, dille en het citroensap tot een dikke brij. Verdun eventueel met een spat water, maar pas op dat de vulling niet te dun wordt. Doe de vulling in een spuitzak met een glad spuitmondje en leg klaar.

Meng de twee soorten sesamzaad in een ondiep schaaltje.

Verhit de olie tot 180 graden. Heb je net als ik geen frituurpan, gebruik dan een steelpan of kleine wok met een kookthermometer. Vooral die met een pin aan een snoertje zijn handig.

Frituur eerst 1 testballetje. Vul de falafeltang met beslag, strijk af met een keukenmes, druk in het sesamzaad en wip in de hete olie. Beschik je niet over een falafeltang, vorm dan een mal door de vingertoppen van je duim en wijsvinger tegen elkaar te houden en draai met je andere hand daartussen een afgeplat balletje ter grootte van een damsteen. Frituur het testballetje, dat dus feitelijk een schijfje is, in 4-5 minuten goudbruin. Proef en voeg zo nodig zout of water toe aan het beslag. Frituur vervolgens de balletjes in kleine porties, zodat de temperatuur van de olie niet te ver zakt. Houd warm in de oven (100 graden) op een met keukenpapier beklede schaal totdat alle balletjes klaar zijn.

Halveer de falafelballetjes over de lengte met een scherp mes en spuit een toefje van de vulling op de onderste helft. Bedek met de bovenste helft en steek er een houten prikker door.



Gefrituurde snacks hebben behoefte aan contrasterende wijnen met een hoge zuurgraad. Vraag je wijnhandelaar om een knisperende sauvignon blanc of een toepzuivere grüner veltliner.



SABICHBURGERS

Sabich is ondoenlijk veel gedoe als je nog aan alle sauzen moet beginnen. Ik maak sabich vaak als ik nog een restje choemoes in de ijskast heb staan. Met een standaard voorraadjie amba in de vriezer hoef ik dan alleen nog maar schoeg te maken.

Mijn sabichburger is een vrolijke hybride van twee fastfoodiconen. Uitgangspunt is de Israëliisch-Iraakse klassieker sabich. Daarvoor worden plakken aubergine gefrituurd en weggepropt in een pita, maar voor de verandering bak ik ze krokant als schnitzels. Die laat ik op Amerikaanse wijze schitteren in een hamburgerbroodje. Eén kanttekening: tijdens het eten begrijp je ineens waarom die pita's zo'n goed idee waren. Zorg dat er voldoende servetten, keukenpapier of wc-rollen binnen handbereik zijn.

VOOR 4 PERSONEN

CHOEMOES (recept op blz. 276)

AMBA (recept op blz. 362)

SCHOEG (recept op blz. 377)

8 el panko

1 el za'atar (meer info op blz. 32)

1 el sesamzaad

2 tl nigellazaad

100 g kikkererwtenmeel

2 minikomkommers

2 tomaten

½ rode ui

2 grote, bolle aubergines

zonnebloemolie

4 kleine hamburgerbroodjes

4 blaadjes sla

Meng de panko, za'atar, het sesamzaad, nigellazaad en 2 theelepels zout in een diep bord. Klop in een kom met een garde het kikkererwtenmeel en 150 milliliter koud water tot een papje. Geef het wat tijd, het duurt even voordat het meel al het water heeft opgenomen. De gewenste consistentie is als die van een losgeklopt ei.

Snijd de komkommers en tomaten in dunne plakken en de ui in ringen.

Snijd uit het dikste gedeelte van de aubergines 4 vingerdikke plakken. Snijd zo nodig iets diagonaal voor grotere schnitzels (bewaars de rest van de aubergine voor een ander recept, bijvoorbeeld CHOEMOES MET ZOETZURE AUBERGINE, recept op blz. 285). Snijd met een scherp mes rondom de schil van de aubergineplakken weg. Bestrooi aan weerszijden met zout en haal achtereenvolgens door het meelpapje en de panko. Druk goed aan.

Verhit een flinke laag olie in een koekenpan. Bak de gepaneerde aubergineplakken aan beide zijden goudbruin op middelhoog vuur. Vergewis je ervan dat de olie goed heet is als de schnitzels de pan in gaan. Dan schroeit de paneerlaag gelijk dicht en worden de schnitzels niet slap en vet. Laat de olie ook niet loeiheet worden, want dan brandt de paneerlaag aan of blijft de aubergine rauw vanbinnen. Houd de schnitzels warm in de oven (100 graden) op een met keukenpapier beklede schaal totdat ze allemaal gebakken zijn.

Halveer de hamburgerbroodjes en rooster in de broodrooster of onder de ovengrill. Beleg ieder broodje naar eigen inzicht met een schnitzel, sla, de sauzen, ui, komkommer en tomaat. Dit is mijn volgorde: sla / choemoes / schnitzel / amba / ui / tomaat / schoeg / komkommer. Steek een lange prikker door de bovenste helft van het broodje om de boel bij elkaar te houden.



Bij dit feest van exotische smaken en texturen past een bloemige, dorstlessende rosé. Kies als het even kan voor een Zuid-Afrikaanse rosé gemaakt van pinotage, die deinst niet terug voor het mangozoet van de amba.



AUBERGINE IN DE WOLKEN

Om de hoek van de Carmelmarkt wordt de beste stage act van de Israëlische streetfoodscene opgevoerd. Swingend op muziek die het rumoer van de sjoek ruimschoots overstemt, staan getatoeëerde jonge gasten pita's te vullen alsof ze de hoofdact van Lowlands zijn. De besnorde frontman, die zo lijkt weggelopen uit een gangsterfilm van Quentin Tarantino, heet Idan, alias Panda.

Na jarenlang in gerenommeerde restaurantkeukens te hebben gewerkt, besloot Panda zijn eigen zaak in het buitenland te openen. Maar nog geen maand voordat hij met zijn vriendin en pasgeboren dochter naar Londen zou afreizen om de Britten aan de pita te helpen, spatte zijn droom uiteen.

Het huis was al verkocht en de koffers waren al gepakt toen zijn vriendin opbiechtte verliefd te zijn op een andere vrouw. De kersverse vader verloor in één klap zijn relatie en droomcarrière. Wat volgde was een met drank en drugs doordrenkte periode vol zelfmedelijden.

Dankzij een bevriende marktkoopman die hem een leegstaande berging in een zijsteeg van de markt aanbood, herpakte Panda zich. Hij besloot zijn Londense plannen in zijn eigen stad te realiseren. Panda Pita werd een instant succes. Het nieuws dat een stelletje doerakken, getooid met pandapetjes met aangehechte oortjes, sensationele pita's aan de man bracht, verspreidde zich als een lopend vuurtje. Het werd met de week drukker in het enge steegje.

Sinds enige tijd geniet Panda nationale bekendheid. Hij liet zich strikken voor een populair televisieprogramma waarin kookprofessionals het tegen elkaar opnemen. In de eerste aflevering maakte Panda indruk met zijn signatuurpita, een Aziatische interpretatie van sabich. De juryleden waren even uit het veld geslagen door de ongebruikelijke smaken en texturen, maar waren daarna unaniem lovend over Panda's 'aubergine in de wolken'.

Panda wist niet door te dringen tot de finale, maar werd de morele winnaar van de show. Hij kreeg zijn eigen kookprogramma en zijn kleine stalletje op de Carmelmarkt werd een bedevaartsoord voor foodies uit heel het land.

Los de fenegriek op in 150 milliliter koud water en mix glad met de staafmixer. Zet apart.

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Verwijder de steelaanzet en het kontje van de aubergine. Schil de aubergine met een dunschiller en snijd in vingerdikke ronde plakken. Kwast de plakken aan weerszijden in met olijfolie en bestrooi met grot zout.

Leg de aubergine op een met bakpapier beklede bakplaat en schuif in de oven. Keer na 30 minuten de aubergineplakken om en draai de temperatuur naar 220 graden. Bak de aubergine nog 10-15 minuten, zodat het vruchtvlies mooi bruin kleurt. Laat afkoelen en zet apart.

Recept gaat verder op de volgende bladzijde

VOOR 4 PERSONEN

TECHINA (recept op blz. 376)

SNELLE INGELEGDE RODE UI

(recept op blz. 411)

AUBERGINE

2 grote aubergines

extra vergine olijfolie

BIETENCHUTNEY

1 el gemalen fenegriek

2 middelgrote rode bieten (500 g)

2 tenen knoflook, geperst of fijngehakt

1 el kerrie

1 tl silan of dadelstroop (meer info op blz. 35)

3 el extra vergine olijfolie

sap van 1 citroen

SALADE

pluk rucola

pluk koriander

pluk munt

pluk basilicum

6 tomaten

1 groene chilipeper

1 teen knoflook, geperst of fijngehakt

extra vergine olijfolie

sap van ½-1 citroen

4 pita's (hoe dikker hoe beter)

FOCACCIA MET ZA'ATAR, GROENE OLIJVEN EN GEDROOGDE TOMAATJES

De vaak gehoorde beschuldiging dat Israël zijn gerechten een-op-een heeft gecopy-pastet uit de Arabische keukens, is pertinent onwaar. Voor de immens populaire focaccia werd immers ingebroken bij de Italianen. Alleen hoor je daar nooit iemand over.

Streetfood komt in Israël standaard in een pita of laffa en op sjabbat wordt omwille van de traditie challe gegeten. Maar los daarvan is focaccia ongetwijfeld het populairste Israëli'sche brood. Restaurants verwelkomen er hun gasten mee en de vele ambachtelijke bakkerijen in TLV ontleunen hun identiteit voor een belangrijk deel aan onverslaanbaar lekker olijfoliebrood. Israëli'sche focaccia is luchtiger en smeuiger dan het Italiaanse origineel, ik vermoed omdat je er zo beter choemoes mee opveegt.

Wellicht zijn Israëli's zo dol op focaccia omdat het een hybride is tussen het traditionele platbrood uit de regio en modern gerezen brood. Daarnaast doen typisch Israëli'sche smaakmakers als olijven, (gedroogde) tomaten en verse kruiden als salie, rozemarijn en oregano het geweldig als topping op de focaccia. Om geen twijfel te laten bestaan over de Israëli'sche identiteit van focaccia, strooien wij er flink wat za'atar overheen.

VOOR 8 PERSONEN

1 zakje instantgist (7 g)

2 tl kristalsuiker

500 g tarwebloem (liefst T65, meer info op blz. 36)

ca. 150 ml extra vergine olijfolie

1 teen knoflook, fijnggehakt

1 el za'atar (meer info op blz. 32)

16 groene pitloze olijven, gehalveerd

75 g halfgedroogde tomaatjes in olie,
uitgelekt en gehalveerd

Los de gist op in 375 milliliter handwarm kraanwater (niet heter dan lichaamstemperatuur). Roer de suiker erdoor en laat 5 minuten staan totdat zich een schuimkraag gevormd heeft.

Doe de tarwebloem en 1½ theelepel zout in een grote, wijde kom. Schenk het gistmengsel en 2 eetlepels olijfolie erbij en roer met een stevige pannelikker in 1-2 minuten tot een egale deegmassa. Dek de kom af met vershoudfolie en zet 30 minuten weg op een warme plek.

Vet je handen in met olijfolie. Maak het deeg aan de rand van de kom los en pak het vast met twee handen. Trek het ongeveer 30 centimeter omhoog zonder dat het scheurt en vouw weer dicht. Mocht je gezelschap hebben, dan is het handig als iemand de kom op zijn plek houdt. Draai de kom steeds een kwartslag en trek en vouw het deeg nog drie keer op dezelfde wijze omhoog en weer dicht. Dek de kom af en laat weer 30 minuten rusten.

Pas de trek-en-vouw-methode nog twee keer toe en laat het deeg in de tussentijd nog één keer 30 minuten rusten.

Bekleed een ovenschaal met een vel bakpapier. Idealiter heeft de schaal ongeveer een oppervlakte van 750 vierkante centimeter (dus 23 bij 33 centimeter of 21 bij 36 centimeter). Kleiner of groter kan ook, dan wordt de focaccia alleen wat dikker of platter. Knip het bakpapier niet bij, zodat je de focaccia straks gemakkelijk aan het papier uit de schaal kunt tillen. Vet het bakpapier in met een paar druppjes olijfolie en verdeel het deeger zo gelijk mogelijk over, maar pas op dat het niet scheurt. Dek de schaal af en laat nog eens 30-40 minuten rusten op een warme plek.

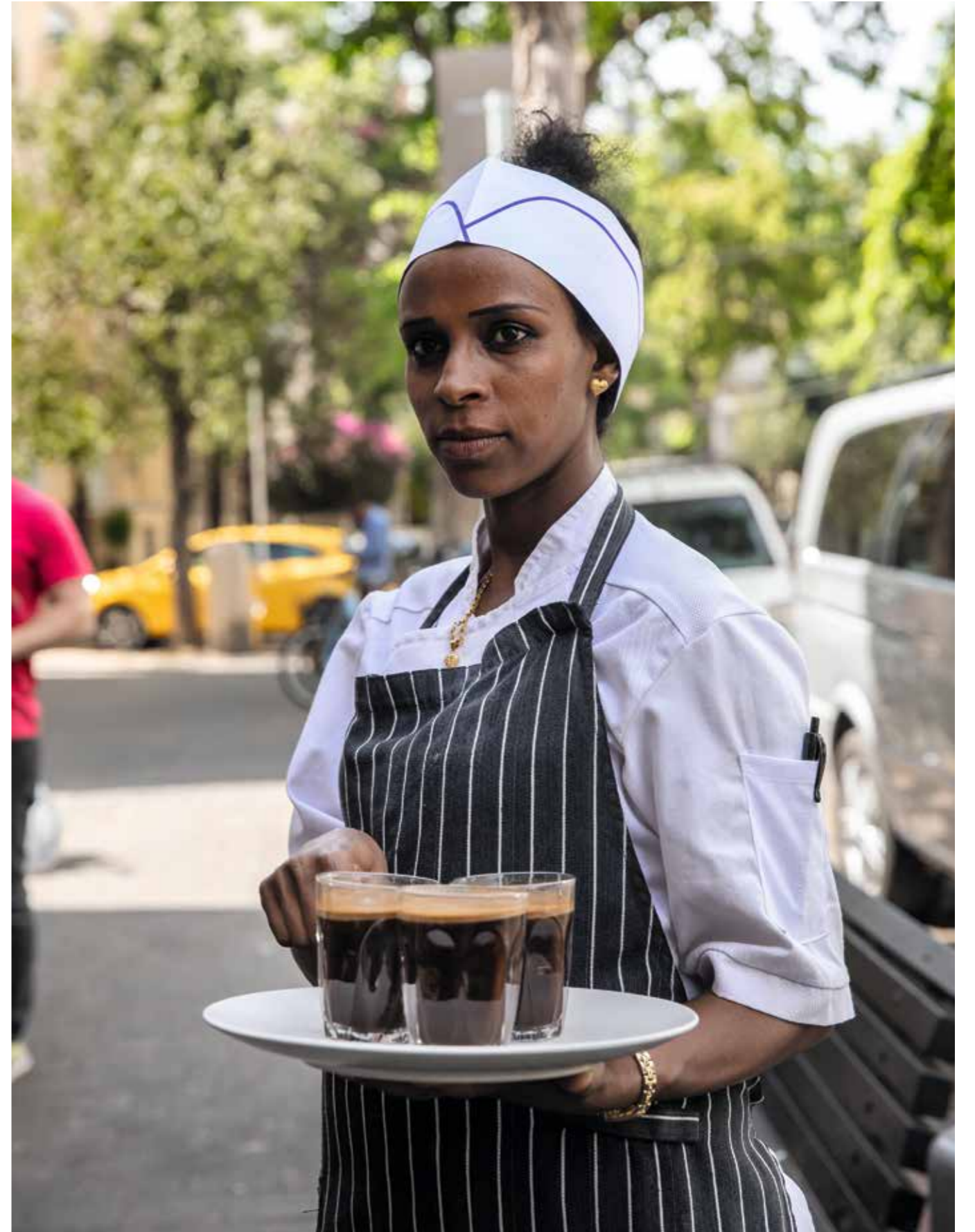
Verwarm de oven voor op 200 graden. Meng de knoflook, za'atar en 50 milliliter olijfolie in een bakje.

Maak je handen nat onder de kraan en druk met je vingers kuiltjes in het deeg. Verdeel de olijven en tomaatjes over het deeg. Duw de tomaatjes wat naar beneden, dan branden ze niet aan tijdens het bakken. Besprenkel met het oliemengsel en bestrooi met een royale snuf grof zout.

Bak de focaccia in 20-25 minuten lichtgoudbruin in de oven. Mocht je een ovensteen hebben, zet de schaal dan daarop. Besprenkel de focaccia gelijk na het bakken met 25 milliliter olijfolie en leg op een rooster om af te koelen.



Eet je deze focaccia als borrelhap? Schenk er dan een droge witte vermout bij. De kruidigheid van deze versterkte wijn accentueert de mediterrane toppings van de focaccia.





AUBERGINECARPACCIO MET TECHINA, TIJM EN PIJNBOOMPITTEN

Deze auberginebereiding is zo alomtegenwoordig in restaurants in TLV, dat het lastig is vast te stellen wie er ooit mee begonnen is. Ik keek de kunst af van Meir Adoni, de celebrity chef die auberginecarpaccio tot een van zijn signatuurgerechten rekent. Adoni verdeelt het rokerige auberginevrucht-vlees over borden, bedekt het met vershoudfolie en spreidt het vervolgens flinterdun uit door er zachtjes op te slaan. In tegenstelling tot het merendeel van de creaties die onder dezelfde noemer worden opgedist buiten Israël, wordt auberginecarpaccio in TLV altijd bereid met *chatsiel al ha'eesj*, aubergine die in open vuur is geblakerd.

VOOR 4 PERSONEN

TECHINA (recept op blz. 376)

4 grote aubergines

2 el pijnboompitten

2 lente-uitjes, het groene gedeelte

extra vergine olijfolie

2 grote rijpe tomaten

2 el jonge tijm, grof gehakt

4 tl silan of dadelstroop (meer info op blz. 35)

pul biber (meer info op blz. 30)

Rooster de aubergines boven open vuur of, als je geen gasfornuis hebt, in de oven onder de grill (zie blz. 386). Laat de aubergines enigszins afkoelen en peuter de zwartgeblakerde schil eraf. Bestrooi het vrucht-vlees aan beide zijden met een snuf fijn zout. Zet een poosje apart in de ijskast totdat de aubergine flink wat vocht heeft verloren.

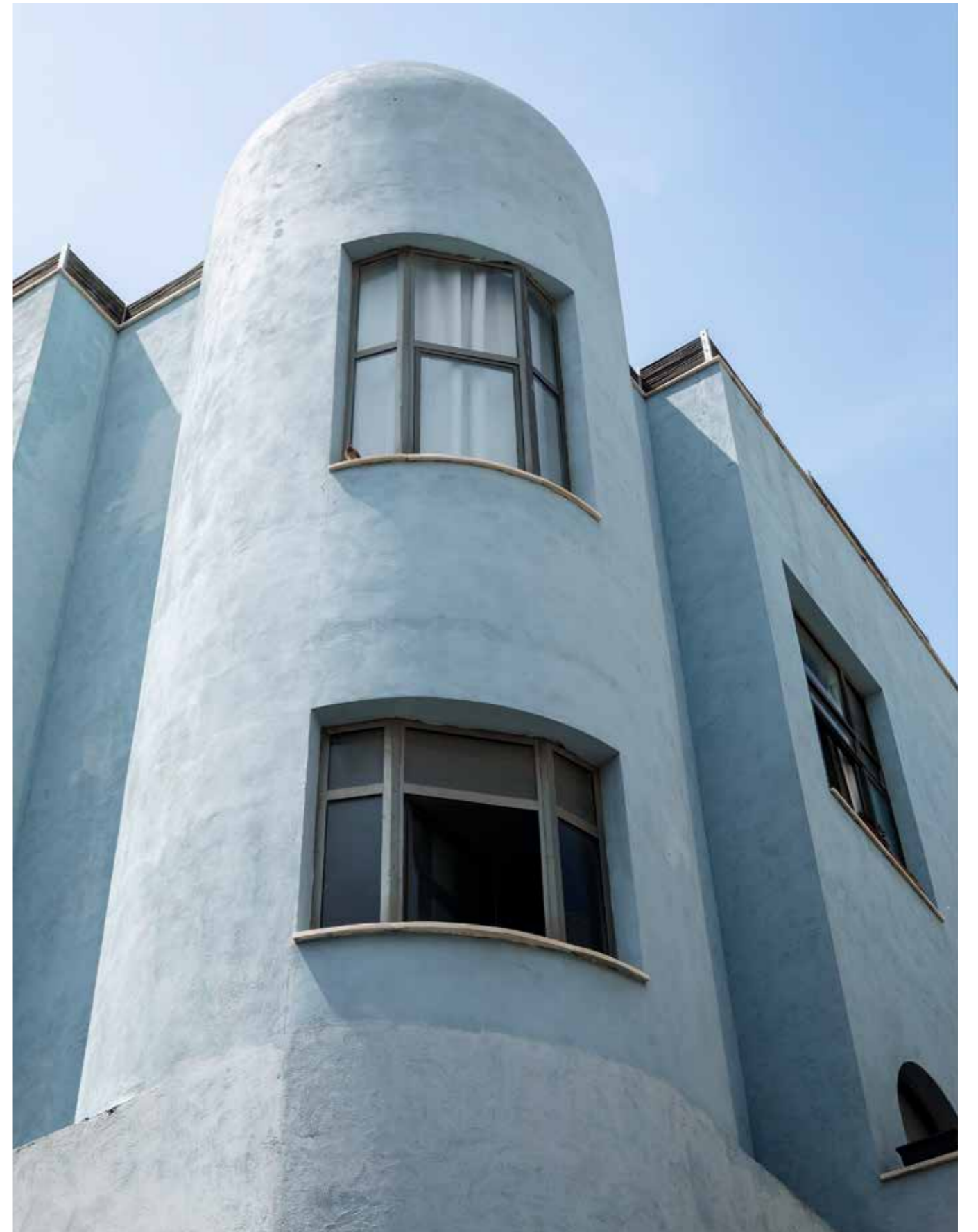
Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin en laat afkoelen. Snijd het groene gedeelte van de lente-uitjes diagonaal in dunne ringen. Verwarm vier borden voor.

Dep de aubergines droog, verwijder het kroontje, snijd overdwars in plakken en verdeel die over de borden. Bedek met een vel vershoudfolie en spreid de aubergine gelijkmatig over de borden door er zachtjes op te slaan of te drukken. Verwijder het folie. Bestrooi de carpaccio met grof zout (houd rekening met het fijne zout dat al in de aubergine is getrokken) en besprenkel niet te zuinig met olijfolie.

Knijp boven ieder bord een halve tomaat uit (bewaars het vrucht-vlees voor een salade) en teken decoratieve cirkels met techina. Strooi de tijm, lente-ui en pijnboompitten over de aubergine. Vul per persoon een theelepeltje met silan en schiet met een mespunt sierlijke spetters over de carpaccio. Bestrooi ten slotte met een snuf pul biber. Idealiter is de auberginecarpaccio lauw bij het serveren.



Het rokerige aroma van de aubergines is erg lekker met een stevige op hout gerijpte chardonnay uit de Nieuwe Wereld. Kies voor Chili, Argentinië of Californië: die fonkelen dankzij messcherpe citrus, maar hebben tegelijkertijd iets rokerigs vanwege de rijping op eikenhout.



GOD IS A VEGAN

222 **A**sa Keisar ziet er niet uit als een rabbijn. Althans, niet als het prototype dat we kennen uit Netflix-series over sektarisch-Joodse leefgemeenschappen en journalisten over voortvluchtige seksrabbijnen. Maar het is niet zijn frisse voorkomen dat Keisar een buitenbeentje maakt – in Israël gaan wel meer rabbi's door het leven zonder ZZ Top-baard, pijpenkrullen, dikke hoornen bril en zwart-witte klederdracht. Wat rabbijn Asa Keisar bijzonder maakt, is dat hij vegan is. Een unicum in orthodoxe kringen. Toch zouden alle godvrezende Joden, zo predikt Keisar al jaren aan iedereen die het horen wil, zijn voorbeeld moeten volgen. Volgens Keisar laat de Joodse wet er geen twijfel over bestaan: kippensoep en gefilde fisj zijn de Almachtige een doorn in het oog: *God is a vegan*.

Keisars verbeterde strijd tegen de religieuze medeplichtigheid aan dierenleed kan op weinig bijval rekenen in ultraorthodoxe kringen. De Joodse leefregels staan al eeuwen in steen gebeiteld. Wie tornt aan de religieuze status quo, brengt het voortbestaan van het Jodendom in gevaar, is de algemene opvatting. Keisar probeert zijn geloofsgenoten daarom met eigen wapenen te bestrijden. Hij schreef een pamflet waarin hij aan de hand van Bijbelteksten probeert te bewijzen dat dierenleed niet-koosjer is. De enige manier om conservatievelingen tot nieuwe inzichten te brengen, is met oude waarheden.

Ik ontmoet rabbijn Keisar in het hol van de leeuw. We hebben afgesproken in het centrum van Benee Brak. Vrijwel alle inwoners van deze voorstad van Tel Aviv zijn *chassidim*, ultraorthodoxe Joden die na hun komst naar het Beloofde Land hun Oost-Europese winterkloffe zijn blijven dragen. Ik heb voor de gelegenheid mijn netste overhemd aangetrokken en een gehaakt keppeltje opgezet, maar desondanks voel ik me opgelaten. Kinderen met pijpenkrullen tot op hun schouders en keppels zo groot als honkbalpetten staren me aan alsof ik van een andere planeet kom. Hun vaders negeren me, hun moeders zijn in geen velden of wegen te bekennen.

Met een stapel boekjes onder zijn arm heeft Keisar een strategische positie ingenomen bij de ingang van een parkeergarage. Iedere bestuurder die zijn raam laat zakken om een inrijkaart te bemachtigen, krijgt een exemplaar aangereikt. Met behulp van crowdfunding en geldschietters liet Asa dertigduizend exemplaren drukken van zijn ultieme poging om gelovige Joden tot inkeer te brengen. Om zijn impopulaire boodschap luister bij te zetten, gaf hij zijn boekje de uitdossing die hoort bij heilige literatuur. Dat betekent veel gouden letters en kitscherige decoratie op een donkerblauw nepleren omslag. De titel windt er nochtans geen doekjes om: *Voor de volledig blinden*.

Slechts een enkele automobilist neemt het boekje in ontvangst. Veel tijd om een discussie aan te gaan is





צבר סלטי צבר
כל סוגי סלטי צבר
האחים
שמאי
באיכות גבוה גם בסיטונאות

מועד החמושים של דעה

מסך בטיחה עמיד 202
החקלאי

עליו ועמך
ענביות מן המדבר
עליו ועמך
ענביות מן המדבר

עליו ועמך
ענביות מן המדבר

עליו ועמך
ענביות מן המדבר