

De Jeruzalemse keuken

Maar bestaat er wel zoiets als de Jeruzalemse keuken? Ga maar na: in deze stad zijn er Grieks-orthodoxe monniken, Russisch-orthodoxe priesters, chassidische joden die oorspronkelijk uit Polen komen, niet-orthodoxe joden uit Tunesië, Libië, Frankrijk en Groot-Brittannië, er zijn Sefardische joden die hier al generaties lang wonen, Palestijnse moslims van de Westelijke Jordaanoever en vele anderen uit de stad zelf en ver daarbuiten, er zijn seculiere Asjkenazische joden uit Roemenië, Duitsland en Litouwen en minder lang geleden gearriveerde Sefardim uit Marokko, Irak, Iran en Turkije, er zijn christelijke Arabieren en Armeense orthodoxen, er zijn Jemenitische en Ethiopische joden maar ook Ethiopische kopten, er zijn joden uit Argentinië en anderen uit Zuid-India, er zijn Russische nonnen die zich over kloosters ontfermen en er is een hele wijk met joden uit Bukhara (Oezbekistan).

—
IEDEREEN, MAAR
DAN OOK IEDEREEN,
GEBRUIKT
FIJNGESNEDEN
KOMKOMMER EN
TOMAAT VOOR EEN
ARABISCHE OF EEN
ISRAËLISCHE SALADE,
AFHANKELIJK VAN HET
GEZICHTSPUNT
—

Al deze mensen en nog veel meer anderen creëren samen een enorme lappendeken van keukens. Het aantal culturen en subculturen in deze stad is onmogelijk te tellen. Jeruzalem is een ingewikkeld, onduidelijk mozaïek van volkeren. Daarom is het heel verleidelijk te zeggen dat de stad helemaal geen eigen keuken heeft. En inderdaad, als je naar de ultra-orthodoxe buurt Me'ah She'arim gaat en het kant-en-klare eten dat daar bij de kruidenier verkocht wordt vergelijkt met wat een Palestijnse moeder in de buurt A-tur in het oosten van de stad haar kinderen voorschotelt, kan niemand het je kwalijk nemen als je denkt dat ze op twee verschillende culinaire planeten leven.

Maar wie een stapje terug doet en naar het grotere beeld kijkt, ziet enkele kenmerkende elementen die in de meeste lokale keukens duidelijk aanwezig zijn en overal in de stad opduiken. Iedereen, maar dan ook iedereen, gebruikt fijngesneden komkommer en tomaat voor een Arabische of een Israëlische salade, afhankelijk van het gezichtspunt. Groenten gevuld met rijst of met vlees en rijst komen ook bijna overal op tafel, evenals allerlei ingemaakte groenten. Overvloedig gebruik van olijfolie, citroensap en olijven is ook wijdverspreid. En de meeste culturen kennen allerlei vormen van gebakken pasteitjes gevuld met kaas.

Maar er zijn ook minder sterke overeenkomsten, die enkele culturen maar lang niet alle gemeen hebben, bijvoorbeeld met vlees gevulde bakjes van bulgur of tarwegries (kubbeh), salades van geblakerde aubergine, witte-bonensoepen, de combinatie van vlees en

gedroogde vruchten. Uiteindelijk binden al deze afzonderlijke koppelingen tussen de verschillende groepen alle groepen samen in een duidelijk te identificeren lokale keuken.

Daarnaast zijn er ook nog de plaatselijke ingrediënten. De inwoners van Jeruzalem eten meestal seizoensproducten en gebruiken wat er in het gebied groeit. De lijst is eindeloos en bestaat uit tientallen soorten groente: tomaten, okra, snijbonen, bloemkool, artisjokken, bieten, wortelen, paprika's, komkommers, knolselderij, koolrabi, courgettes, aubergines; fruit: vijgen, citroenen, perziken, peren, aardbeien, granaatappels, pruimen en abrikozen; en ook kruiden, noten, zuivelproducten, granen en peulvruchten, lamsvlees en kip.



Salade van jonge spinazie met dadels & amandelen

- 1 eetl. wittewijnazijn
- ½ middelgrote rode ui, in dunne ringen
- 100 g ontpitte medjool dadels, overlangs in vieren
- 30 g boter
- 2 eetl. olijfolie
- 2 kleine pitabroodjes, ca. 100 g, in stukjes van grofweg 4 cm gescheurd
- 75 g hele ongezouten amandelen, grofgehakt
- 2 theel. sumak
- ½ theel. gedroogde chilivlokken
- 150 g jonge spinazie, gewassen
- 2 eetl. citroensap
- zout

In Jeruzalem krijgen pitabroodjes nauwelijks de tijd om bij de bakker op de plank te liggen. Je eet ze liefst binnen enkele uren na het bakken. Maak knapperige croutons van een restant pita. We geven ze bij soepen, en strooien ze over salades en andere mezzes. Luchtdicht afgesloten zijn ze minstens een week knapperig. Serveer deze salade als voorgerecht: de pittige en frisse smaak wekt de eetlust op.

Doe azijn, ui en dadels in een kleine kom. Meng er met de hand een snuffje zout door. Laat ze 20 minuten marineren, giet de azijn eraf en gooi hem weg.

Verhit intussen de boter met de helft van de olijfolie in een middelgrote koekenpan. Roerbak hierin de stukjes pita en de amandelen 4-6 minuten op halfhoog vuur tot de pita knapperig en goudbruin is. Neem de pan van het vuur en meng er sumak, chili en ¼ theelepel zout door. Laat ze afkoelen.

Schep vlak voor het opdienen de spinazieblaadjes en het pitamengsel in een grote schaal. Voeg de dadels met rode ui, overgebleven olijfolie, citroensap en nog een snuffje zout toe. Proef of de salade goed op smaak is en serveer hem meteen.



Basis-hummus

250 g gedroogde kikkererwten
 1 theel. natriumbicarbonaat (zuiveringszout)
 270 g lichte tahinpasta
 4 eetl. citroensap
 4 tenen knoflook, fijngewreven
 1 dl ijskoud water
 zout

Ons basis hummusrecept is superglad en rijk aan tahin, precies wat we zo lekker vinden. Het kan in de koelkast maximaal drie dagen worden bewaard en simpelweg op een schaal worden uitgespreid, besprenkeld met olijfolie en met pita of gewoon brood worden gegeten. In de twee hierna volgende recepten wordt hummus iets totaal anders: de spannende hoofdmoot van een behoorlijk voedzame maaltijd, zoals hij meestal in Jeruzalem wordt gegeten. Als u zich bij het basisrecept wilt houden, kunt u het variëren door er voor wat extra textuur gekookte, gemalen kikkererwten door te roeren, een snuf gemalen komijn toe te voegen en de hoeveelheid citroensap en tahin aan uw eigen smaak aan te passen.

Was de kikkererwten een dag tevoren goed en doe ze in een grote kom. Overgiet ze met minstens tweemaal het volume aan water en laat ze een nacht weken.

Giet de kikkererwten de volgende dag af. Zet een middelgrote pan op hoog vuur en doe de uitgelekte erwten erin met het zuiveringszout. Bak ze al roerend circa 3 minuten. Voeg 1½ liter vers water toe en breng het aan de kook. Schep steeds het schuim en eventuele bovendrijvende vliesjes van het oppervlak af en laat de kikkererwten gaar koken, dat kan tussen 20 en 40 minuten duren, afhankelijk van de soort en de leeftijd, maar ook nog veel langer. Als de kikkererwten gaar zijn moeten ze mooi zacht zijn, en gemakkelijk breken als u een erwt tussen duim en wijsvinger drukt, maar geen puree worden.

Giet de kikkererwten af. U hebt nu zo'n 600 gram. Doe ze in de kom van een foodprocessor. Maal ze tot het een stevige puree is en voeg dan terwijl de motor draait tahin, citroensap, knoflook en 1½ theelepel zout toe. Doe druppel voor druppel ghet ijskoude water erbij en roer tot het ene gladde, romige puree is; dat duurt circa 5 minuten. Schep de hummus in een schaal, dek hem af met plasticfolie en laat hem minstens 30 minuten rusten. Zet de hummus als u hem niet meteen gebruikt afgedekt in de koelkast. Haal hem 30 minuten voor gebruik eruit.



Salade van saffraankip & kruiden

1 sinaasappel
 50 g honing
 ½ theel. saffraandraadjes
 1 eetl. wittewijnazijn
 ca. 3 dl water
 1 kg kipfilets
 4 eetl. olijfolie
 2 kleine venkelknollen, in
 dunne plakken
 15 g korianderblaadjes
 15 g basilicumblaadjes,
 gescheurd
 15 g muntblaadjes,
 gescheurd
 2 eetl. citroensap
 1 rode chilipeper, in
 dunne ringetjes
 1 teen knoflook,
 fijngehakt
 zout en zwarte peper

Deze kleurrijke salade is bijzonder smeuïg en verfrissend. Hij werd ontwikkeld door de chefs van Ottolenghi in Belgravia en is daar een enorm succes. De truc – een hele sinaasappel koken en daarna pureren – is heel effectief voor vele sauzen, salsa's en gebak. Als u niet van venkel houdt, kunt u hem door een combinatie van bosui en rucola vervangen.

Verhit de oven tot 200 °C. Snijd aan beide kanten van de sinaasappel 1 plakje van 1 cm af en snijd de vrucht in 12 partjes met de schil. Verwijder eventuele pitten.

Doe de sinaasappelpartjes in een kleine pan met honing, saffraan, azijn en zoveel water dat de partjes net onderstaan. Breng aan de kook en laat ze een uur zachtjes koken. Uiteindelijk moeten de sinaasappelpartjes overblijven met 3 eetlepels dikke siroop; voeg tijdens het koken wat water toe als er nog maar weinig in de pan zit. Pureer de sinaasappelpartjes en de siroop in een foodprocessor tot een gladde, vloeibare puree; voeg zo nodig nog wat water toe.

Vermeng de kipfilets met de helft van de olijfolie en royaal zout en peper en leg ze op een hete grillpan. Gril ze aan elke kant circa 2 minuten en zorg dat er een ruitpatroon op de kip ontstaat. Leg de filets in een braadslee en zet deze 15-20 minuten in de oven tot de kip net gaar is.

Scheur de kip als hij voldoende afgekoeld, maar nog warm is met de vingers in grove, vrij grote stukken. Doe ze in een grote kom en schep de helft van de sinaasappelpuree erdoor. (U kunt de andere helft een paar dagen in de koelkast bewaren en aan een kruidensalade of bij vette vis zoals zalm of makreel serveren). Doe de overige ingrediënten voor de salade erbij met de rest van de olijfolie en schep alles rustig door elkaar. Proef, voeg zout en peper naar smaak toe en eventueel naar smaak nog wat olijfolie en citroensap.



