



INHOUD

INLEIDING	7
Groot paars misverstand	9
The colour and the shape	13
De recepten	16
Smaakmakers	17
MET JE JATTEN	25
AAN TAFEL	97
SALADES & DIPS	173
BASISRECEPTEN	215
AUBERGINE IN TLV EN TLV VEGAN	244
DANK!	247
REGISTERS	248



INLEIDING

Na het verschijnen van *TLV Vegan* bezwoer ik plechtig om nooit meer een kookboek te maken. Datzelfde had ik beweerd na de geboorte van mijn debuut *TLV* en opnieuw maak ik mijn belofte niet waar. Kookboeken schrijven is blijkbaar als kinderen krijgen. ‘Dit nooit meer!’ schijnen veel nieuwbakken moeders na een zware bevalling te roepen, maar als de weeën zijn weggeëbd en de baby alle harten doet smelten begint het toch weer te kriebelen. Zo speelde na verloop van tijd ook mijn auteursinstinct weer op. Aangemoedigd door mijn uitgever begon ik te fantaseren over een thema voor een nieuw boek. Na een aantal veelbelovende ideeën die niet beklifden, diende zich het onderwerp aan van het kookboek dat nu voor je ligt: aubergine. Ineens viel alles op zijn plaats. Thuis struikel ik zowat over de aubergineparafernalia: deurmat, sleutelhanger, geurkaars, broodplank, T-shirt, kerstbal, servies, keukenschort, glassculptuur, schilderij... allemaal in de vorm of met de afbeelding van een aubergine. Niet het resultaat van mijn verzamelwoede, maar cadeau gekregen van vrienden die weten hoe verzot ik ben op aubergine (wat overigens niet automatisch betekent dat ik een interieur vol auberginereferenties ambieer).

Met twee dozijn recepten stak ik mijn liefde voor aubergine in *TLV* en *TLV Vegan* al niet onder stoelen of banken. Maar het vooruitzicht om mezelf chroniqueur van de aubergine te mogen noemen vervulde me met vreugde en een zekere trots. Daarnaast speelde missiedrang – eerste vereiste voor iedere kookboekschrijver – een belangrijke rol. Want hele volksstammen verafschuwen aubergine even hartstochtelijk als ik haar* koester. Op zich is het niet vreemd als je iets niet lekker vindt. Sterker, het pleit voor je als je banaan of galiameloen niet voor je plezier eet. Alleen waar smaakvoorkeuren normaal gesproken door alle lagen van de etende bevolking zigzaggen, is er bij aubergine iets opvallends aan de hand. Top-chefs, eetschrijvers, bourgondiërs en foodies, kortom iedereen die bovengemiddeld met eten bezig is, dwepen met aubergine. Anderzijds zijn het gewoonlijk de minder avontuurlijke eters die er niet van houden. Datzelfde schisma zien we op het niveau van landenkeukens. In eetculturen die unaniem (auberginehaters inclusief) worden bewierookt, speelt aubergine een prominentere rol dan in keukens die een treetje lager op de culinaire ladder staan. Dat weerspiegelt zich in de cijfers. In eetlanden als Italië, Griekenland, India, Turkije en Israël wordt tien tot twintig keer zoveel aubergine geconsumeerd dan in ons kikkerlandje. Volgens mij kan er maar één conclusie zijn: van aubergine houden is geen kwestie van smaak, maar van ervaring.

Ik zal mijn fascinatie en liefde voor aubergine proberen te verklaren. Om te beginnen is er het immense verschil tussen haar rauwe, onbewerkte staat en hoe ze uiteindelijk wordt opgediend. Ongekookt is aubergine stug en weerbarstig. Maar eenmaal getemd door de kok toont ze zich zachtmoedig en troostrijk. Dat onderscheidt aubergine van veel andere soorten groente en fruit**. Een zongerijpte tomaat hoef je slechts in plakjes te snijden en met wat zout, peper en olie op te dienen. Uitgebreid bewerken in de keuken kan ook, maar of hij nou eindigt in de soep of op de pizza: het blijft diezelfde tamme tomaat. Nee, dan aubergine! Die stelt de kok in staat om zich een ware magiër te voelen in zijn keuken. En het mooie: wat hij ook met haar uitvreet, ze schikt zich naar zijn grillen (én bakken, roosteren, stomen, frituren en stoven).

* In weerwil van haar populariteit als fallussymbool in het digitale discours is aubergine taalkundig vrouwelijk.

**Hoewel we aubergine als een groente bereiden, is zij botanisch gezien een vrucht.

BABYAUBERGINE

Niet te verwarren met Indiase aubergines, die nog kleiner en ovaal van vorm zijn. Babyaubergines zijn klein uitgevallen standaardaubergines en hebben dus dezelfde karakteristieke peervorm. Ze wegen door- gaans 150 tot 175 gram. Wees op je hoede in de winkel, want om een of andere reden bevinden zich onder babyaubergines veel harde en relatief zware exem- plaren. Ook hier geldt: de vrucht moet terugveren als je er zachtjes met een vinger op drukt. Babyauber- gines zijn niet altijd even gemakkelijk te vinden. Je hebt de grootste kans van slagen in de Midden-Oos- terse supermarkt, op de markt en in de groothandel. Als je de baby’tjes nergens aantreft, vis dan ter vervanging de kleinste exemplaren uit het schap met gewone aubergines.

INDIASE AUBERGINE

Dit schattige ras lijkt op het vervormde beeld van een gewone aubergine in een bolle lachspiegel. De vrucht van de Indiase aubergine, met de vorm en omvang van een pruim of groot kippenei, is wat steviger dan een gewone aubergine. Er zijn paarse, zwarte en paars-wit gemarmerde soorten. Ook de witte *eggplant* is een Indiase aubergine. In de pan speelt de kleur geen rol van betekenis. De schil is relatief dik, waardoor het vruchtvlees zijn vorm behoudt in curry’s en andere stoofschotels. Aziatische supermarkten hebben ze ’s zomers vaak in huis. Als je een leuke groenteboer hebt, zoals ik, vraag hem dan eens om een kratje in te kopen op de veiling. De mijne heeft sindsdien regel- matig Indiase aubergines in huis en die gaan over de toonbank als zoete broodjes.

CHINESE AUBERGINE

De langste en dunste telg uit de auberginefamilie heeft veel weg van een paling of dikke asperge. De kleur vari- eert van lila tot fluorescerend paars. Het vruchtvlees is witter en zachter dan van reguliere aubergine en de schil een stuk dunner. Chinese aubergines zijn hierdoor minder geschikt om te roosteren boven open vuur of te poffen in de oven. De dunne schil maakt de Chinese

aubergine ook kwetsbaar en vatbaar voor bederf. Dat is waarschijnlijk de reden dat Jumbo onlangs is gestopt met de verkoop. Chinese toko’s hebben meestal een voorraadje in de koeling liggen. Controleer goed in de winkel of de schil ongeschonden is en bereid nog dezelfde dag.

PALLADA-AUBERGINE

De nieuwste ster aan het firmament, ontwikkeld door zaadveredelaar Rijk Zwaan en exclusief geteeld door Purple Pride voor Albert Heijn. De pallada, ‘bol- aubergine’ in supermarkttaal, is alleen te koop in XL-filialen en online. Ze heeft een dieppaarse kleur, de vorm van een grote vleestomaat en weegt 300 tot 500 gram. Het vruchtvlees is opvallend wit en mals en bevat weinig zaden. De pallada lijkt met een stuksprijs van twee euro relatief duur. Maar wanneer je de echte joekels eruit vist ben je juist voordeliger uit. Pas op voor de vervaarlijke stekels op het kroontje!



Eggplant



Indiase aubergine



Chinese aubergine



pallada-aubergine

**MET JE
JATTEN**

MAROKKAANSE SIGAARTJES

Sinds de jaren vijftig en zestig van de vorige eeuw, toen honderdduizenden Noord-Afrikaanse (Sefardische) Joden naar het Heilige Land vluchtten, zijn gefrituurde sigaartjes, gevuld met gehakt, een enorm populaire partysnack in Israël. Als kind had ik daar geen weet van. Voor mij waren *sigariem* het exclusieve domein van mijn tante Sylvia, die geen verjaardag voorbij liet gaan zonder ze te maken.

Als negenjarig meisje was Sylvia met haar ouders van Tunesië naar Israël gevlucht. Omdat emigratie naar de gezworen vijand ten strengste verboden was, namen ze de boot naar Frankrijk. Daar moest Sylvia’s vader zogenaamd een medische behandeling ondergaan. Huis en haard lieten ze achter om in het Beloofde Land een nieuw bestaan op te bouwen. Dat viel niet mee. In Tunesië had het gezin deel uitgemaakt van de gegoede bovenlaag van de grote Joodse gemeenschap, in Israël arriveerden ze als berooide asielzoekers die de taal niet machtig waren.

Pas toen ik als tiener in Israël ging studeren leerde ik meer over de multiculturele achtergrond van sigariem. Dat ze net als sjaksjoeka, matboecha en harissa tot het culinaire erfgoed behoorden van de Sefardische Joden, maar al snel werden geadopteerd door de Israëlische fusionkeuken.

Nadat Sylvia begin jaren zeventig de broer van mijn vader had ontmoet, verhuisde ze naar Nederland. Opnieuw moest ze zich zien te redden in een vreemd land waar ze niemand kende en de taal niet sprak. De sigaartjes vormden ongetwijfeld een troostrijke herinnering aan haar prilste jeugd in Tunesië. Vast van plan om dit stukje te wijden aan tante Sylvia’s nostalgische borrelhap, ging ik bij haar op bezoek.

Tante Sylvia draaide mijn romantische beeld al snel de nek om. In Tunesië had de kokkin van de familie nooit sigaartjes gemaakt. Ze had de snack in Israël leren kennen, maar zelf had ze hem nooit gemaakt. Sterker, toen ze verkering kreeg met mijn oom kon ze nog geen ei bakken. Pas in Nederland had Sylvia zichzelf leren koken.

Ik had het kunnen weten. Want hoewel veel Sefardische gerechten wortels in heel Noord-Afrika hebben, zijn sigariem exclusief Marokkaans. Niet voor niets worden ze in Israël *sigariem Maroka’iem* genoemd. Hoe dan ook roept deze snack nostalgische gevoelens op. Ze doen mij denken aan de sigaartjes van tante Sylvia.

VOOR 20 SIGAARTJES

- 4 el pijnboompitten, licht geroosterd
- 15 g bladpeterselie
- 1 el tarwebloem
- 1 pak filodeeg, ontdooid
- zonnebloemolie

BASISRECEPT
auberginegehakt (zie blz. 223)

Hak de pijnboompitten en peterselie grof en meng door het auberginegehakt. Laat het gehakt als het even kan een paar uur opstijven in de ijskast, dat vergemakkelijkt het rollen van de sigaartjes.

Meng de tarwebloem met 3 eetlepels water in een kommetje tot een papje. Leg een kwastje klaar.

Rol de sigaartjes (zie ook de foto’s op bladzijde 48). Leg voor ieder sigaartje een vel filodeeg op je werkblad. Snijd met een scherp mes bij tot 22 bij 18 centimeter (met de lange zijde naar je toe).

Recept gaat verder op bladzijde 49





BBQ-AUBERGINEFRIET

Om deze frietjes hun rokerige barbecuesmaak te geven hoef je je leren schort en stoere oerinstinct niet van stal te halen. Het rookaroma creëren we namelijk gewoon met barbecuechips, die we verkruimelen en gebruiken om mee te paneren. Ze roepen hetzelfde heimelijke genoeg op als de laatste zoutige frutsels op de bodem van een zak chips. Alsof dat niet al vies-lekker genoeg is, mengen we er ook nog gebakken uitjes doorheen. Het resultaat: goudbruine, superkrokante auberginefrietten met een flinke dosis rook, zout en umami. Maak deze snack als je even geen behoefte hebt aan een culinair verantwoorde en gezonde versnapering, maar aan een lekker zondige, vette borrelhap.

VOOR 4 PERSONEN

SAUS

100 g rauwe techina

(meer info op blz. 17)

1-2 el citroensap

1 snackkomkommer, grof gehakt
pluk dille

BESLAG

60 g kikkererwtenmeel

60 g rauwe techina

FRIET

75 g gebakken uitjes

150 g chips met barbecuesmaak

40 g kikkererwtenmeel

2 el tarwebloem

1 middelgrote aubergine (à 350 g)

zonnebloemolie

Begin met het maken van het sausje: doe alle benodigde ingrediënten in een maatbeker en zet de staafmixer erop. Voeg kleine scheutjes water toe totdat je een mooie dipsaus hebt. Breng op smaak met zout en versgemalen peper.

Maak het beslag. Klop in een diep bord met een garde het kikkererwtenmeel, de rauwe techina en 125 milliliter koud water tot een papje. Geef het wat tijd, het duurt even voordat het meel het water heeft opgenomen. De gewenste consistentie is als die van een losgeklopt ei (voeg zo nodig nog een extra spat water toe).

Maal de uitjes en chips in de keukenmachine fijn, maar niet tot poeder. Meng het kikkererwtenmeel erdoor en doe in een diep bord.

Zet een derde bord klaar met daarop het tarwebloem.

Schil de aubergine en snijd in frieten van 1 centimeter dik. Bestrooi met flink wat zout en wrijf even goed in. Leg de frieten op het bord met tarwebloem en schud even goed, zodat alle zijden met een dun laagje bloem worden bedekt. Haal de frieten door het beslag en paneer vervolgens met het chips-uitjesmengsel. Doe dit in batches, anders wordt het een smeerboel.

Verhit een flinke laag olie in een koekenpan tot 170 graden. Als je geen frituurpan met thermostaat of kookthermometer hebt, laat dan een stukje aubergine in de olie vallen. Als de olie meteen begint te bruisen, is hij heet genoeg. Frituur de gepaneerde frieten in porties goudbruin in 4-5 minuten. Laat de frieten uitlekken op keukenpapier. Houd de eerste batches warm in de oven (100 graden) totdat alle frieten gefrituurd zijn. Serveer de barbecueauberginefriet als snack met de dipsaus in een bakje ernaast.

PIZZA ARRABIATA CON AGLIO E MELANZANE

‘Als ik koning word,’ beloofde ik mijn volgers op X, ‘dan verplicht ik mijn onderdanen om dagelijks knoflook te eten.’ Zelden oogstte ik online zoveel bijval. Open sollicitaties naar ministersposten onder mijn despotische bewind stroomden binnen. Een enkeling kon een voorbarig ‘leve de koning!’ niet onderdrukken.

Het lullige van vrijwel alle geneugten des levens is dat ze een keerzijde hebben. Over seks hangt het spook van soa’s en nageslacht. Alcohol leidt tot loslippigheid, verminderde motoriek, zelfoverschatting en een kater. Van roken krijg je kanker en gele tanden. Van bonen ga je winden. Koffie ontnemt je de slaap en van suiker krijg je gaatjes. Knoflook bezorgt je een slechte adem. En áls je van eten al niet ziek of lelijk wordt, wakker ligt of gaat stinken, dan word je er wel dik van (of het is een stengel bleekselderij).

Hoe ver de wetenschap ook moge zijn, tegen de bijwerkingen van culinair genot bestaan geen beproefde remedies. Met één uitzondering. Penetrante knoflookdampen verdwijnen als sneeuw voor de zon als we en masse aan de tzatziki en aioli gaan. En waarom ook niet? Knoflook maakt alles lekkerder, bevat het complete vitaminealfabet en schijnt te helpen tegen obstipatie, impotentie, botontkalking, dichtslibbende aderen en vampiers. En bedenk: een met knoflook doordrenkt dieet is niet aso, maar juist het toppunt van maatschappelijk engagement. Je entourage zal immers wel naar de knoflook móéten grijpen om aan jouw slechte adem te ontsnappen. Waarna ook hun entourage... et cetera ad infinitum. Opdat we allemaal gezonder, langer en gelukkiger zullen leven. Verbeter de wereld, begin met deze pizza.

VOOR 5 PIZZA’S

- 12 grote tenen knoflook, gepeld
- 2 rode chilipepers (inclusief zaadjes en zaadlijsten)
- 2 middelgrote aubergines (à 325 g)
- 275 ml extra vergine olijfolie (250 g)
- semola of griesmeel, om te bestuiven
- 250 g tomatensaus (ik gebruik ‘Pizza sauce’ van Mutti)
- 40 g rucola

BASISRECEPT
pizzadeeg (zie blz. 235)

VERDER AANBEVOLEN
pizzasteen
pizzaschep

Ligt het pizzadeeg in de ijskast, haal dat dan op tijd tevoorschijn om op kamertemperatuur te laten komen. Verwarm de oven minstens 45 minuten van tevoren voor op zijn hoogste stand, liefst 300 graden (boven- en onderwarmte, geen hetelucht). Heb je een pizzasteen, leg die dan tijdens het voorverwarmen onder in de oven. Heb je er geen, schuif dan een bakplaat omgekeerd in de oven.

Snijd de knoflook en chilipepers in flinterdunne plakjes en de aubergine in dito reepjes. Verhit de olijfolie in een grote hapjespan. Bak de aubergine en 1 theelepel zout op middelhoog vuur. Zet na 4-5 minuten, als de auberginereepjes een kleurtje krijgen, het vuur laag en voeg de knoflook en chili toe. De knoflook mag een licht gouden glans krijgen, maar niet donkerbruin kleuren. Roer af en toe. Zet na 10-15 minuten het vuur uit. Laat alles uitlekken in een zeef en vang de olie op (haal door een fijne zeef en koester in een flesje als knoflookolie). Laat je niet afschrikken door de wat grauwe kleur van de aubergine, knoflook en chili. Dat komt straks tijden het bakken van de pizza helemaal goed.

Recept gaat verder op bladzijde 61



AAN
TAFEL



AUBERGINEKROKET MET MATBOECHA, TECHINA EN KRUIDENSALSA

Ik zal het maar eerlijk opbiechten: ik ben Beyoncé-fan. Je zou me zelfs een groupie kunnen noemen. Op het toegangsscherm van mijn telefoon prijkt geen portret van mijn kinderen, maar een onscherpe selfie van mij met Beyoncé. Het klinkt misschien wat vreemd uit de mond van een 51-jarige, maar ik ben verliefd op haar donkere verschijning, haar voluptueuze rondingen en haar glimmende huid vol kleine zweetpareltjes. Geloof me, ik heb ze allemaal een kans gegeven: J.Lo, Adele, Rihanna, Kylie, Tracy... Ze legden het allemaal af tegen Queen Bey.

Ben je daar nog? Mooi. Een van de leukste weetjes die ik op het spoor ben gekomen tijdens de research voor dit boek, is dat bijna alle commerciële auberginerassen zijn vernoemd naar beroemde zangeressen. Ze zagen het levenslicht in Nederland, sinds jaar en dag het epicentrum van de wereldwijde zaad-veredeling. In laboratoria in Zuid-Holland worden zaden gecreëerd die het beste gedijen in Nederlandse en buitenlandse kassen en voldoen aan de eisen van de markt. De wensen van de consument komen op de tweede plaats. Zo werden voor Albert Heijn eerst de J.Lo, later de Adele en het meest recent de Tracy ontwikkeld. Stuk voor stuk kleine, stevige variëteiten met een dikke schil. Want die zijn minder kwetsbaar en hebben een hogere opbrengst per meter schap.

Omdat ze bij Jumbo van mening zijn dat rondingen gevierd mogen worden, kozen ze voor de Beyoncé. Een mollig ras, met zacht vruchtvlees en meer body. Kortom, échte omfietsaubergines, die de aubergine-kroketten in dit recept extra *bootylicious* maken.

VOOR 2-4 PERSONEN

- 2 grote aubergines (à 375 g)
- 1 snackkomkommer
- 1 lente-ui
- pluk dille
- 1 el citroensap
- extra vergine olijfolie
- 2 el tarwebloem
- 4 el panko (Japans broodkruim)
- 2 tl za’atar (meer info op blz. 18)
- 2 tl pul biber (meer info op blz. 18)
- 2 el gepeld sesamzaad
- 1 el nigellazaad
- 30 g kikkererwtenmeel
- 30 g rauwe techina (meer info op blz. 17)
- zonnebloemolie
- 2 ingelegde groene chilipepers

BASISRECEPTEN

- ¼ portie snelle matboecha (zie blz. 230)
- techina (zie blz. 220)

Rooster de aubergines boven open vuur of, als je geen gasfornuis hebt, in de oven onder de grill of in de grillpan (zie blz. 217). Doe de hete aubergines in boterhamzakjes of afsluitbare bakjes en peuter de zwartgeblakerde schil eraf als ze bijna zijn afgekoeld. Bestrooi het vruchtvlees aan beide zijden met een snuf zout. Zet een poosje apart in de ijskast totdat de aubergine flink wat vocht heeft verloren.

Snijd intussen de komkommer, lente-ui en dille ragfijn met een scherp koksmes (maar weersta de verleiding om de staafmixer erop te zetten). Roer in een kom het citroensap en een royale scheut olijfolie erdoorheen en breng de salsa op smaak met een snuf grof zout en flink wat versgemalen peper.

Verhit de matboecha in een steelpan op laag vuur. Voeg een spat water toe als de saus te veel indikt. Houd warm tot serveren.

Recept gaat verder op de volgende bladzijde



POMPOENCURRY MET AUBERGINENUGGETS

Mag ik als witte Nederlandse kookboekenschrijver wel een recept voor Indiase curry publiceren? Ik kan geen enkel ver Indiaas familielid overleggen, heb nog nooit voet op Zuid-Aziatische bodem gezet en ken in Indiase restaurants vaak niet eens de helft van de gerechten op de kaart. Wie ben ik dan om jou te vertellen hoe je een lekkere Indiase curry klaarmaakt?

Het enige juiste antwoord is natuurlijk dat mijn curry je geen stap dichterbij de authentieke Indiase keukens brengt. Sowieso is ‘curry’ slechts een koloniaal verzinsel. De Britten bedachten de term om er een schier eindeloze hoeveelheid stoofschotels uit de meest uiteenlopende Indiase regio’s mee op één hoop te gooien. Op dat slappe westerse aftreksel is dit gerecht losjes geïnspireerd. Ik ben er vrij zeker van dat in het land met het hoogste inwoneraantal ter wereld er precies helemaal niemand rondloopt die ooit iets dergelijks heeft gegeten. Ze weten niet wat ze missen.

Schil, halveer en ontpit de pompoen en snijd in kleine blokjes.

Verhit een scheut zonnebloemolie in een soeppan en fruit de paprika, sjalotten en winterpeen 10 minuten op bescheiden vuur. Voeg halverwege de knoflook en gember toe. Roer af en toe om te voorkomen dat de groenten bruinen.

Rooster het karwij- en komijnzaad kort in een droge koekenpan totdat het geurt. Wrijf fijn in de vijzel en voeg met het paprikapoeder, de kerrie, pompoen en sambal toe aan de groente. Bak 5 minuten mee. Zet het vuur hoger en voeg de groentebouillon en de kokosmelk toe. Breng bijna aan de kook en draai het vuur terug. Laat afgedekt 30 minuten zachtjes pruttelen en pureer met de staafmixer.

Zet een chinois (puntzeef) of als je die niet hebt, een grove zeef, op een tweede pan en wrijf zo veel mogelijk curry erdoorheen (dat gaat bij een chinois heel gemakkelijk door nogmaals de staafmixer te gebruiken). Gooi het vezelige residu weg.

Breng de curry op smaak met behoorlijk wat zout, eventueel een snuf ve-tsin en extra sambal. Verdun zo nodig met water of kokosmelk. Houd warm tot serveren.

Strooi intussen voor de auberginenuggets de tarwebloem in een diep bord. Klop in een kom met een garde het kikkererwtenmeel, de techina en 110 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. Misschien is een extra spat water nodig.

Recept gaat verder op de volgende bladzijde

VOOR 4 PERSONEN

POMPOENCURRY

- 1 kleine ronde pompoen (1 kg)
- zonnebloemolie
- 2 rode paprika’s, in blokjes
- 3 grote sjalotten, gesnipperd
- 1 kleine winterpeen, in kleine blokjes
- 3 tenen knoflook, fijngenhakt of geraspt
- stukje gember (zelfde hoeveelheid als de knoflook), geschild en fijngenhakt of geraspt
- 2 tl karwijzaad
- 2 tl komijnzaad
- 2 tl paprikapoeder
- 2 tl kerriepoeder
- 2-3 tl sambal oelek (meer info op blz. 22)
- 500 ml groentebouillon (liefst zelf gemaakt, anders van een blokje)
- 500 ml kokosmelk
- ve-tsin (optioneel)

AUBERGINENUGGETS

- 1 el tarwebloem
- 50 g kikkererwtenmeel
- 50 g rauwe techina (meer info op blz. 17)
- 8 el panko (Japans broodkruim)
- 5 el groen sesamzaad (wasabi)
- 5 el bruin sesamzaad (soja)
- 2 middelgrote aubergines (à 325 g)
- zonnebloemolie, om in te frituren

EN VERDER

- 360 g basmatirijst
- 2 lente-uitjes
- ijsblokjes

PICI MET ROKERIGE TOMATEN-AUBERGINESAUS, TECHINA EN ZA'ATAR

Het is een hardnekkig misverstand dat gedroogde pasta altijd op waterbasis en verse pasta altijd op eierbasis is. Ja, het klopt dat veel beroemde fabriekssorten, zoals spaghetti, macaroni, fusilli, penne en farfalle, uit niets anders bestaan dan griesmeel en water. Maar tagliatelle, fettuccine en pappardelle, de lintpasta's die als nestjes in de schappen liggen, zijn wel degelijk *all'uovo*. Als je goed kijkt, kun je in de winkel al het verschil zien. Eierpasta oogt geler en brosser dan waterpasta.

Vers pastadeeg wordt, zeker voor gevulde bereidingen als ravioli en tortellini, met eieren gemaakt, maar niet altijd. De voornaamste uitzondering komt uit het zuiden van Toscane en heet pici. Het is een rustieke, wat dikkere versie van spaghetti, maar dan niet machinaal door een mal met kleine gaatjes geperst, maar met twee handen – liefst oud en rimpelig, toebehorend aan een honderdjarig omaatje in bloemetjesshort – uitgerold en opgerekt. Pici is een van de oudste pastasoorten die de tand des tijds heeft doorstaan; het oerrecept gaat volgens culinaire historici terug tot de Etrusken.

Omdat in het welgestelde noorden van Italië vaker met boter, kaas en eieren wordt gekookt dan in de armeluiskeuken van het zuiden, wekt het enige verbazing dat de voornaamste verse waterpasta afkomstig is uit een van de rijkste regio's van het land. Maar pici is niet het resultaat van schaarste, maar van overvloed. De Toscanen combineren pici met de meest buitenissige vleessauzen, nu eens van eendenlever, dan weer van konijn, hert of wild zwijn. Bij zoveel dierlijk geweld zou eierpasta al snel teveel van het goede zijn.

Ik bedacht voor mijn pici een pittige tomatensaus, verrijkt met rokerige aubergine, veel specerijen, harissa, techina en za'atar. Geen traditionele Italiaanse saus dus, maar dankzij de uitgesproken Midden-Oosterse smaakmakers wel machtige kost. Geheel in de Toscaanse geest van deze verse waterpasta.

VOOR 4-6 PERSONEN

400 g semola (ik gebruik het merk De Cecco)
extra vergine olijfolie
2 middelgrote aubergines (à 325 g)
2 sjalotjes, fijngesnipperd
1 grote teen knoflook, geraspt
2 tl tomatenpuree
1 tl harissa (meer info op blz. 22)
2 tl TLV-specerijenmix (recept op blz. 219) of ras el hanout/baharat
400 g trostomaten, in kleine blokjes
handje tarwebloem
4-6 el rauwe techina (meer info op blz. 17), op kamertemperatuur
za'atar (meer info op blz. 18)

Los een ½ theelepel zout op in 200 milliliter warm water. Maak een bergje van de semola op je werkblad en vorm een kratertje in het midden. Giet 1½ eetlepel olijfolie en beetje bij beetje het water in de krater. Werk met je vingertoppen of een vork de semola, olie en het water tot een kruimelig deeg. Het deeg lijkt in het begin misschien te droog, maar wees terughoudend met het toevoegen van extra water. Vorm een bal en kneed die 10 minuten goed door. Het deeg moet stevig en elastisch, maar niet plakkerig aanvoelen (ben je in het trotse bezit van een KitchenAid of een soortgelijke standmixer, laat die dan het eerste deel voor zijn rekening nemen. Gebruik een deeghaak en laat de machine op gemiddelde toeren draaien totdat zich een stevige deegbal heeft gevormd en de mengkom vrijwel schoon is. Kneed het deeg daarna nog 3 minuten goed door).

Verdeel het deeg in 2 porties, verpak in vershoudfolie of boterhamzakjes en laat minstens 30 minuten rusten in de ijskast.

Recept gaat verder op bladzijde 124







MET MISO GEGLAZURDE PALLADA-AUBERGINE MET CASHEWSAUS EN CHILI-OLIE

Voordat ik na een verblijf in Tel Aviv de taxi neem naar het vliegveld, fiets ik vaak nog even snel naar de markt om een paar aubergines te kopen. Gelukkig reis ik meestal zonder veel bagage, want de *baladi* (‘inheemse’) aubergines, die de marktkoopman speciaal voor mij in vershoudfolie wikkelt, hebben niet alleen het uiterlijk, maar ook het gewicht van een muskaatpompoen. Het vruchtvlees is zachter en romiger dan wat we in Nederland gewend zijn, maar los van een vleugje chauvinisme zijn het vooral de verwonderde blikken van culicollega’s waar ik me steeds weer een halve hernia voor til.

Of ik mezelf na mijn volgende bezoek aan Tel Aviv weer voor gek zet in de vertrekhal van Ben Goerion (waar ik rondloop als André van Duin met zijn hele grote bloemkoole), is de vraag. Want sinds kort verkoopt Albert Heijn in zijn grootste filialen een bolvormige aubergine die veel weg heeft van de Midden-Oosterse variëteit. Deze pallada-aubergines zijn wel een stuk kleiner, dus je hoeft niet bang te zijn dat je je vertilt of dat je voor gek loopt – ze passen gewoon in je boodschappentas.

VOOR 4 PERSONEN

- 3 grote pallada-aubergines (à 400 g)
- zonnebloemolie
- 150 g cashewnoten, ongezouten
- 2 el shiro miso (meer info op blz. 19)
- 4 tl gembersiroop
- 1 teen knoflook, geraspt
- 2 el witte balsamicoazijn
- crispy chili-olie (meer info op blz. 21)
- 1 lente-uitje, groene gedeelte in ringen
- 2 tl gepeld sesamzaad
- 2 tl zwart sesamzaad

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Schil van de pallada-aubergines van boven naar beneden een paar stroken, zodat je een zebrapatroon krijgt. Snijd horizontaal in dikke plakken van 2½ centimeter (ongeveer 9 in totaal). Kerf een ruitjespatroon aan de bovenzijde van de plakken, maar snijd niet verder in dan halverwege. Kwast beide zijden en de zijkanten in met flink wat zonnebloemolie en bestrooi met een bescheiden snuf zout. Leg op een met bakpapier beklede bakplaat.

Spread de cashewnoten uit over een ovenschaal of braadslede.

Schuif de aubergineplakken en de cashewnoten in de oven. Haal de cashewnoten na 5 minuten en de aubergine na 30 minuten tevoorschijn. Verhoog de oven-temperatuur naar 200 graden.

Klop met een vork of kleine garde de miso, gembersiroop en 4-5 eetlepels heet water tot een glad mengsel. Kwast de aubergineplakken er aan weerszijden royaal mee in en bak nog eens 25 minuten in de oven.

Maak intussen de saus: maal de afgekoelde cashewnoten in de keukenmachine tot gruis. Voeg 2 eetlepels zonnebloemolie toe en laat minstens 5 minuten draaien, zodat een pasta ontstaat die lijkt op rauwe techina. Schraap zo nodig de notenpasta los die aan de bodem blijft plakken. Doe de knoflook en witte balsamico erbij terwijl de machine loopt. Voeg geleidelijk kleine scheutjes koud water toe, zodat de saus de dikte krijgt van slasaus. Breng op smaak met een snufje zout.

Verdeel de cashewsaus over vier borden. Leg op ieder bord 2 aubergineplakken en garneer met 1-2 theelepels crispy chili-olie, lente-ui en wat van beide soorten sesamzaad. De aubergineplak die je overhoudt is voor degene die zijn bordje het eerst leeg heeft.



SALADES & DIPS



CAPONATA – LA MIA VIA

In een van haar eerste videoclippen draagt Madonna, op wie ik als dertienjarige puber smoorverliefd was, een T-shirt met daarop de tekst ‘ITALIANS DO IT BETTER’. Waar dat ‘it’ op sloeg was me niet helemaal duidelijk, maar in de *Hitkrant* had ik gelezen dat Madonna verder Louise Veronica Ciccone heette en prat ging op haar Italiaanse afkomst. Mijn liefde voor Madonna hield geen stand, maar de gedachte dat Italianen alles net even beter, mooier en lekkerder doen bekliefde.

Vermoedelijk had Madonna de kiem gelegd voor de pathologische italoofilie die zich een jaar of tien later van mij meester maakte. Ik kocht een pastamachine, ging Napolitaanse pakken dragen, leerde mezelf Italiaans en schafte een Bianchi aan om iedere vakantie mee naar Italië te fietsen.

Ook mijn blinde adoratie voor Italië zwakte na verloop van tijd wat af (hallo Tel Aviv!), maar nog altijd hebben Italiaanse producten en gerechten bij mij een streepje voor. Een goed voorbeeld is caponata, de Siciliaanse tegenhanger van Provençaalse ratatouille. Niet gelauwerd met een eigen animatiefilm en buiten de Italiaanse landsgrenzen nagenoeg onbekend en onbemind. Die obscuriteit moet nodig worden doorbroken, want ook voor ratatouille geldt: Italianen doen het beter.

Zowel in ratatouille als in caponata is een hoofdrol weggelegd voor het powertrio uit de nachtschadefamilie: aubergine, paprika en tomaat. Het verschil zit ’m in de overige smaakmakers en in de wijze van bereiden. Waar de Fransen de groenten in de pan of in de oven bereiden, frituren de Italianen de aubergine en soms ook de paprika eerst. Pas daarna ontmoeten de groenten elkaar in de pan. Daardoor, maar ook dankzij het gebruik van wijnazijn, rozijnen, suiker, verse kruiden en dikwijls olijven, pijnboompitten en selderij heeft caponata een verkwikkende zoetzure diepgang waar ratatouille alleen maar van kan dromen.

Ik maak caponata met in het vuur geroosterde paprika en met venkel in plaats van bleekselderij. *La mia via* dus, oftewel *my way*, om het met een andere zingende *italoamericano* te zeggen.

VOOR 6 PERSONEN

2 grote rode paprika’s (à 250 g)
1 grote gele paprika (à 250 g)
2 grote aubergines (à 400 g)
1 kleine venkel (à 300 g)
extra vergine olijfolie
1 grote ui, in grove stukken
2 el tomatenpuree
1 blik tomatenpulp (400 g)
1 liter zonnebloemolie
60 g pijnboompitten, licht geroosterd
60 g sultanarozijnen, in lauw water geweekt
100 g stevige groene olijven, zonder pit en grof gehakt
15 g basilicum, de blaadjes iets kleiner gescheurd
5 el rodewijnazijn (75 ml)
1 el kristalsuiker
4 takjes rozemarijn

Rooster de paprika’s boven open vuur of, als je geen gasfornuis hebt, in de oven onder de grill of in de grillpan, totdat ze volledig zijn zwartgeblakerd. Doe in een plastic zak en laat afkoelen. Wrijf de geblakerde schil van de paprika’s en verwijder de zaadjes en zaadlijsten. Snijd in robuuste stukken.

Snijd de aubergines in grote dobbelstenen en doe in een ruime kom. Bestrooi met 1 volle eetlepel zout en hussel goed door elkaar. Zet 30 minuten apart totdat de aubergine in een laag uitlekvocht ligt.

Halveer de venkel in de lengte en snijd de kegelvormige aanzet weg (bewaar voor het trekken van een bouillon). Snijd de rest in kleine blokjes. Verhit een scheut olijfolie in een braadpan.

Recept gaat verder op de volgende bladzijde

