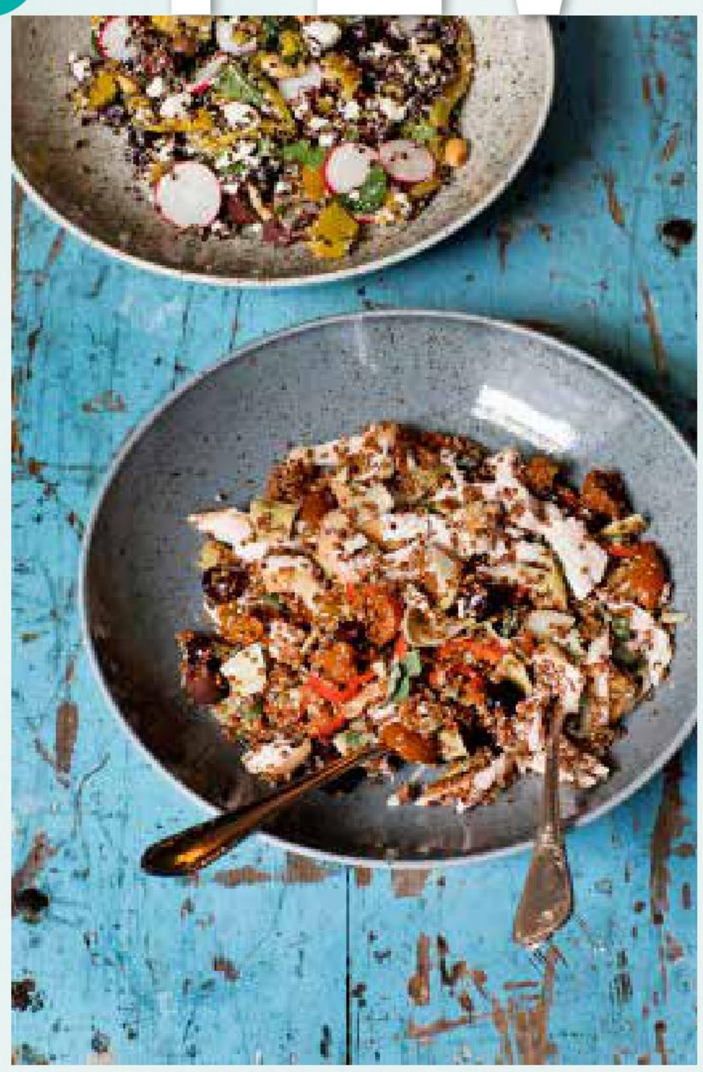
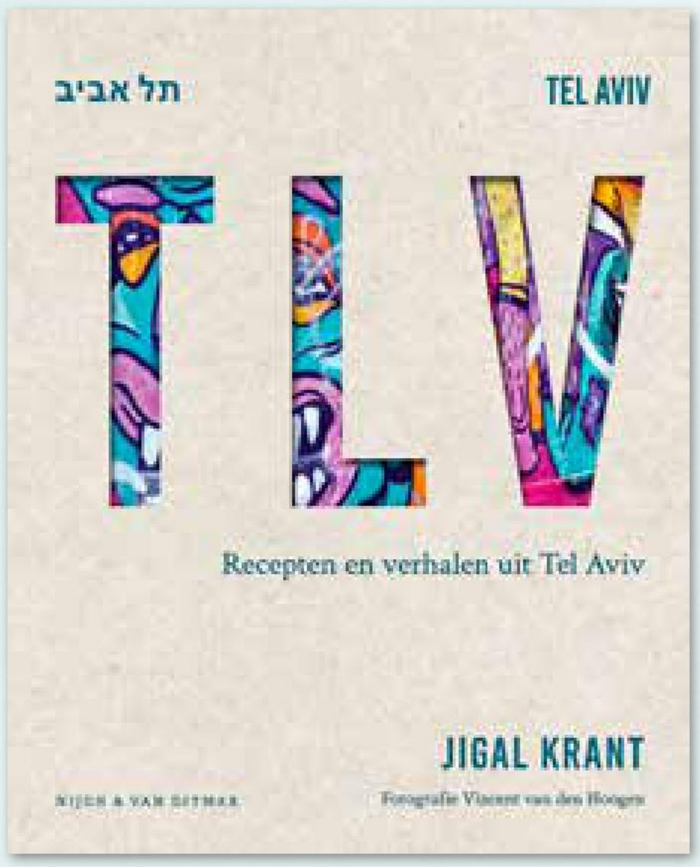
Jigals TLV





FOTOGRAFIE **VINCENT VAN DEN HOOGEN**

Zinderend en bruisend Tel Aviv. Voorál als het op eten aankomt: de stad is een smeltkroes van culturen en dat geeft een waanzinnige fusionkeuken. Merijn Tol: 'Toen ik er 8 jaar geleden zelf was, gebeurde daar al zoveel spannends op culinair gebied. Journalist Jigal Krant vond - terecht - dat er een boek over alleen Tel Aviv moest komen. Met zijn Joodse achtergrond plus familieappartement in Tel Aviv is hij de perfecte man om die stad onder de loep te nemen. Jigal neemt je mee en deelt zijn persoonlijke kennis: want hoe ontstond die fantastische mixkeuken? Je loopt door zonovergoten straatjes, snuift de geur op van verse pita's sabich - geloof me, je wilt ALLES wat hij beschrijft eten - en laaft je aan Jigals heerlijke verhalen. Na een ticket is dit boek de beste trip naar Tel Aviv die je kunt bedenken. Dus ga aan je keukentafel zitten. Zet zonnige muziek op. Lees en kook. Doe vooral een kool of bieten in je oven op de allerheetste stand à la chef Eyal Shani. Geniet. Laat je eigen stad of buurt even voor wat het is. De tafels vol met geroosterde aubergine met appel, hazelnoot, tahini en dadelmelasse, bietencarpaccio van die geblakerde bieten uit de oven, spicy feta brûlée en de vistabouleh van chef Eli Shtein. En de enige echte hummus, maar dan in de Israelisch-Palestijnse versie: met ongeveer net zoveel tahina (techina, sorry!) als kikkererwten. Zijdezacht en zwaar notig. Dit is TLV!'