MENEER & MEVROUW HAMERSMA

ALS EEN HAAS

Meneer Hamersma weet alles over wijn, mevrouw Hamersma doet niets liever dan koken. Deze week: tagliata van jodenhaas.

HAROLDS TIP
Ooit was appelmoes met kers erop de signature dish van Van Der Valk. Binnenkort kunnen we echter ook genieten van wijn met kers erin. Op 25 juni wordt Toos Rosé geïntroduceerd, de rosé van Toos van der Valk, 'met tonen van wilde aardbeien en verse kersen uit Luberon'. Gall & Gall verkoopt 'm ook. €8,99.

Begin van deze maand waren mevrouw Hamersma en ik uitgenodigd om, met nog een aantal collega's van de schrijvende, vloggende en bloggende culipers, de eetbeleving te ondergaan van de Israëlische kok en kookboekenschrijver Haya Molcho en haar vier zoons Nadiv, Elior, Nuriel en Ilan.

Als NENI zijn hun restaurants al populair in Wenen, Berlijn, Hamburg en Zürich. In september mag Amsterdam kennismaken met een kookstijl die zij zelf als 'eclectic eastern mediterranean' afficheren, in de voormalige Citroëngarage op het Stadionplein. Onlangs deden ze alvast de hoofdstad aan om Boaz Peled, de door hun uit Tel Aviv weggeplukte chef, een proefdiner te laten verzorgen in een pop-uplocatie. En die wisten mevrouw Hamersma en ik blindelings te vinden, want dat was de kookboekwinkel.

Aldaar werden wij twee avonden ondergedompeld in de door NENI omarmde balagan style, de 'sympathieke chaos' die er ontstaat als gelijkgestemden aan een lange tafel een nimmer eindigende hoeveelheid mezze, grillwaar en zoetigheden krijgen voorgeschoteld. Het nablussen heeft nog enige tijd in beslag genomen.

Compliment

Nu is het zo dat wanneer de begrippen 'Tel Aviv' en 'Israël' vallen, Jigal Krant nooit ver weg is. Zodoende meldde ook de culinair journalist en kookboekschrijver zich. Hij bleek fan van Molcho en had haar kookboeken verslonden, onthulde hij. Zij verklapte op haar beurt dat zij bij binnenkomst in de winkel zich direct had ontfermd over zijn bestseller *TLV*. Ook mevrouw Hamersma had hem in februari al uitgebreid gecomplimenteerd toen hij haar als eerste de drukproef was komen laten zien. "Dat ga ik straks ook in mijn boekenkast zetten," had zij hem beloofd. En dat is ongeveer het grootste compliment wat een kookboek kan krijgen.

Thuiswedstrijd

Omdat de boeken van Molcho nog niet zijn vertaald, haalde ze het er nu weer uit om iets te maken dat haar wel toepasselijk leek: jodenhaas. Overigens bleek Krant ook aan mij te hebben gedacht: het gerecht had hij voorzien van een wijnadvies. 'Drink er een temperamentvolle, fruitige wijn bij, rood of rosé.' Ik adviseer 'm om bij de aanstaande derde druk van *TLV* dat bij alle recepten te doen.

Een merlot van Galil Mountain Winery speelde een thuiswedstrijd. Gewelde pruimen, bramencompote, in de zon luierende laurier en aaibare tannines van het type suède handschoen. Paste ook als zodanig, mede dankzij sap, zon en veel.

Bij een natuurwijn uit 'Frans Catalonië' bleek het aanbevolen temperament door 'm licht te koelen maar net te beteugelen. Stoeide, stoof, holde, vloog en toonde zich onuitputtelijk in het volgen van de smaken. Hoe toepasselijk bij een haas.

Uiteindelijk leverde ook nog een Rhône rosé luisterend naar de naam Cuvée Juliet een bijdrage aan de inbreng van Krant. "Die twee nodig je toch met plezier uit voor een etentje?" zo meende mevrouw Hamersma.

FOTO VINCENT VAN DEN HOOGEN

Online
Domaine Mămărută 2017
Amassa, Vin de France, Frankrijk (rood; natuurwijn)
€8,95
De Wijnvriend
www.wijnvriend.nl

Speciaalzaak
Galil Mountain Winery 2016
Merlot, Upper-Galilee, Israël (rood)
€14,95
Wine & Roses,
Van Woustraat 163
Bilderdijk Wijnhuys
Bilderdijkstraat 59

Supermarkt
Domaine Saint Martin 2017
'Cuvée Juliet', Côtes du Rhône, Frankrijk (rosé)
€6,00
Hema
www.hema.nl

500 g jodenhaas
1 el za'atar
6 el extra vergine olijfolie
2 el rode wijnazijn
1 tl chilivlokken uit de molen
250 g kerstomaatjes
10 takjes verse oregano

TAGLIATA VAN JODENHAAS (4 PERSONEN)

Wrijf de jodenhaas in met de za'atar en laat een halfuurtje rusten.
Klop in een kom de olijfolie, wijnazijn, chilipeper en een theelepel zout tot een vinaigrette. (Voeg bij koosjer vlees geen zout toe. Dat wordt door de slager al gedaan in een poging om er zo veel mogelijk bloed uit te onttrekken.)
Snijd de jodenhaas in dunne plakken. Sla deze nog wat platter met de palm van je platte hand. Halveer de tomaatjes en ris de blaadjes van acht takjes oregano. Voeg het vlees, de tomaat en de oreganoblaadjes toe aan de vinaigrette en zet afgedekt tenminste 2 uur weg in de koelkast.
Haal de kom ruim voor serveren uit de koeling, zodat het vlees op kamertemperatuur kan komen. Voeg eventueel nog zout naar smaak toe. Leg de jodenhaas en tomaatjes op een schaal en overgiet met de achtergebleven vinaigrette uit de kom. Garneer met de achtergehouden oregano.

TLV
Jigal Krant
Nijgh & Van Ditmar, €29,99