Kanen met Krant

Nep-fattoesj

JIGAL KRANT

Mensen lijken op elkaar en komen op eigen houtje vaak tot dezelfde vondsten. Zeker als problemen universeel zijn, zoals oudbakken brood, zijn de oplossingen dat ook. Brood is zonder tussenkomst van conserveringsmiddelen al snel droog en taai, wat weer nieuwe mogelijkheden schept. In vrijwel alle eetculturen ontdekte men dat je van overjarig brood eersteklas croutons kan maken. Die belandden soms in de soep, maar vaker in salades. Zo ontstond in Toscane de panzanella, in Libanon de fattoesj en in Mexico de beroemdste aller broodsalades, de caesarsalade.

Vooral over de caesarsalade (eerst de a, dan de e!) wordt vaak heel streng gedaan. Zo deelde de betreurde Johannes van Dam met sardonisch genoegen onvoldoendes uit aan restaurants die het gore lef hadden hun caesarsalade op te leuken met kip of zalm of die de a en de e hadden verwisseld op de menukaart.

Waar veel Italianen heel pragmatisch de inhoud van hun groentela omkieperen boven een saladekom (olijven, kappertjes, mozzarella, komkommer, ansjovis, selderie, et cetera) en garneren met soppig brood, zijn met name de Florentijnen strenger in de leer: tomaat, brood, olijfolie, azijn, zout, peper, in het geval van een verjaardag nog een enkel blaadje basilicum, e basta. Zo niet de Arabieren. Die doen weer over heel andere dingen fundamentalistisch. Eigenlijk is fattoesj niets anders dan een Arabische salade met croutons.

De salade bestaat in zijn soberste versie uit wat blokjes tomaat en komkommer, een gesnipperd uitje en wat fijngehakte peterselie. Maar alle denkbare groenten die rauw gegeten kunnen worden mogen erbij: paprika, lente-ui, radijs, wortel, venkel, chilipeper, olijven. Alleen over de croutons bestaat consensus, die zijn gemaakt van pita of platbrood.

Mijn broodsalade houdt het midden tussen de drie genoemde gerechten. De croutons zijn van pita, maar voor de rest is het van alles wat, dus noem ik het veiligheidshalve nep-fattoesj. Hoeft Johannes zich ook niet om te draaien in zijn graf. ■

croutons

- 1 oudbakken pita
- 1 el za'atar

dressing

- 1 gepoft knoflookbolletje
- 6 el extra vergine olijfolie
- 2 el rode wijnazijn
- ½ tl chilivlokken uit de molen
- 2 tl za'atar
- ½ tl sumak

salade

- 1 rijpe avocado
- 100 gr. feta, verkruimeld
- 2 kropjes little gem (ook wel 'baby romaine' genoemd)
- 250 g cherrytomaten (roma)
- ½ bosje radijs
- 4 takjes oregano

bereiding

- Zet een kleine pan op het vuur met een flinke laag eenvoudige olijfolie. Snijd de pita in kleine blokjes en frituur in de olie totdat ze lichtbruin kleuren. Laat even uitlekken op keukenpapier en hussel er vervolgens de za'atar door.
- Prak de gepofte knoflookbollen in een kom. Voeg de olijfolie, wijnazijn, chilivlokken, za'atar, sumak, vers gemalen zwarte peper en een mespunt grof zout toe en klop tot dressing. Halveer de avocado's, verwijder de pitten en schraap met een lepel het vruchtvlees uit de schil. Snijd in grove blokken en wentel samen met de feta door de dressing.
- Snijd de little gem in repen, de tomaatjes in kwarten en de radijsje in plakjes. Ris de blaadjes oregano van de takjes.
- Meng kort voor het serveren alles door elkaar in een schaal. Garneer met de croutons.

NIW7920_recept.indd 1 20-02-19 15:25