JIGAL KRANT

Wortelsalade met komijn, ingelegde citroen en harissa

Voor 4 personen

- 1 grote bol knoflook
- 1 bos bospeentjes (circa 600 g)
- 2 laurierblaadjes
- 4 kruidnagels
- 2 el suiker
- 3 el wittewijnazijn
- ¼ ingelegde citroen (1 partje)
- 1 tl komijnzaad
- ½ tl karwijzaad
- 2 tl harissa
- 50 ml extra vergine olijfolie
- ½ bos koriander, blaadjes en malse stengels grofgehakt
- sap van ½-1 citroen

Kleine, koude groentegerechten vormen een essentieel onderdeel van de klassieke Marokkaans-Joodse maaltijd. Het culinaire hoogtepunt van de week is de sjabbat, de dag waarop familie en vrienden samenkomen, maar koken verboden is. Die tegenstrijdigheid wordt deels opgelost door de sjabbatmaaltijden in te luiden met hapjes die extra lekker zijn als ze ruim van tevoren worden bereid. De befaamde Marokkaanse wortelsalade, extra pittig gekruid om de eetlust mee op te wekken, ontbreekt vrijwel nooit. De amuses blijven de hele maaltijd op tafel staan en doen nadat de hoofdschotel is geserveerd dienst als bijgerecht.

Zo was het in Marokko en zo bleef het in Israël, waar de Joodse Marokkanen hun heil zochten nadat hun geboortegrond hun te heet onder de voeten was geworden. De meeverhuisde wortelsalade burgerde sneller in dan de Marokkanen zelf. Volgens Claudia Roden, de ongekroonde chroniqueur van zowel de Joodse als de Arabische keuken, sloeg de zoetzure salade zo goed aan in Israël omdat het een land van snoepers is. ■

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 190 graden. Snijd de kap van de bol knoflook af, zodat de teentjes bloot komen te liggen. Besprenkel de afgesneden kant met olijfolie. Verpak in aluminiumfolie en pof in 35-40 minuten in de oven. De knoflook is perfect als hij zacht en glazig, maar niet bruin is. Voor de wortelsalade gebruiken we 3 tenen, de rest blijft verpakt in de folie zeker 2 weken goed in de ijskast.
- Verwijder het loof van de bospeen en snijd de wortels diagonaal in plakjes. Doe de laurierblaadjes en kruidnagels in een kleine soeppan en voeg de wortels, suiker en wittewijnazijn toe. Zet de pan op het vuur en overgiet de worteltjes met kokend water totdat ze net onder staan. Kook afgedekt in circa 15 minuten gaar.
- Verwijder ondertussen het natte vruchtvlees van de ingelegde citroen en hak de schil fijn.
- Rooster het komijn- en karwijzaad 1-2 minuten op hoog vuur in een droge koekenpan totdat het mengsel gaat geuren. Wrijf fijn in de vijzel. Voeg 3 tenen gepofte knoflook, ingelegde citroen, harissa en olijfolie toe aan de specerijen en vijzel tot een smeuïge aromatische pasta.
- Giet de wortels vluchtig af en doe ze met wat aanhangend kookvocht in een grote kom. Verwijder de laurierblaadjes en kruidnagels. Roer de aromatische pasta door de nog hete worteltjes. Laat iets afkoelen en voeg dan de verse koriander toe. Breng de salade op smaak met citroensap en een ruimhartige snuf grof zout.
- In de ijskast blijft de salade een dag of drie goed. De tweede dag is hij op zijn lekkerst.

NIW8130_kanen met krant.indd 1 11-05-21 14:31