JIGAL KRANT

Vegangehaktballen

- 300 g tofu (naturel)
- 2 norivellen, fijngehakt
- ½ ui, in stukken
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- ½ bosje peterselie
- 1 tl komijn
- ½ tl kurkuma
- 2 tl paprikapoeder
- 1-2 el tarwebloem

Saus

- zonnebloemolie
- 6 tenen knoflook, fijngehakt
- 2 rode paprika's, in stukken
- 1 groene chilipepers, grof gehakt
- 6 tomaten, grof gehakt
- 2 tl komijn
- 1 tl kurkuma
- 2 tl paprikapoeder
- 1 blik kikkererwten (400 g), uitgelekt
- 250 g cherrytomaten, gehalveerd
- ½ bosje koriander, grof gehakt

Vegan chraime van Sara Netanyahu

Het is pas zeker tegen de tijd dat deze pagina van de persen rolt, maar zoals het zich nu laat aanzien zijn Benjamin Netanyahu's dagen als premier van Israël geteld. Of dat goed nieuws is, hangt af van uw politieke voorkeur, uw morele kompas en van de vraag wat het verdeelde land ervoor in de plaats krijgt. Wat buiten kijf staat, is dat Bibi's onttroning een hard gelag is voor iedereen die geeft om dierenwelzijn.

Koning Bibi heeft zich nadrukkelijk laten gelden als dierenvriend. Zo werd Israël onder zijn bewind de eerste natie ter wereld die zowel de import als de productie van ganzenlever een halt toeriep. Een moedige stap, want daarmee werd een economische sector van belang opgedoekt. De Joodse staat stond te boek als de vierde foie-grasproducent ter wereld.

Bibi's kabinetten legden niet-medische dierenproeven aan banden, staken miljoenen sjekels in biologische veeteelt en verboden de handel in bont (al wisten de ultraorthodoxe fracties een uitzonderingspositie te bedingen voor hun achterban, zodat die ongehinderd sjtreimels kon blijven dragen). En dan was er nog de wet die vernoemd werd naar de familiehond van de Netanyahu's. Dankzij de Wet van Kaya zijn honden na een bijtincident niet langer veroordeeld tot een afkoelperiode in het asiel, maar mogen zij bij het baasje thuis in quarantaine.

Ruim een jaar geleden baarde Bibi opzien door de beruchtste dierenactiviste van het land een prominente positie in zijn kabinet toe te kennen. Tal Gilboa was veertien keer gearresteerd voor het blokkeren van veetransporten, het binnendringen van veehouderijen en het bezetten van slachthuizen, toen ze werd benoemd tot persoonlijke adviseur van de premier. Het bontverbod en de wet waarvoor Bibi's bastaardhond met de eer mocht strijken, zijn slechts twee wapenfeiten die Gilboa wist binnen te halen.

Eind vorig jaar verscheen Bibi met Tal op televisie om een biefstuk te proeven van vlees dat was gefabriceerd in een Israëlisch laboratorium. De wereldwijde wedloop om kweekvleesburgers op de markt te brengen die even duur en lekker zijn als dierenleedburgers, lijkt te worden beslecht in hete voordeel van Israël. Met volle mond verklaarde Bibi: "Het is heerlijk, zonder dat ik me schuldig hoef te voelen. Ik zal er persoonlijk voor zorgdragen dat Israël koploper wordt op het gebied van kunstmatig vlees en alternatieve eiwitten." Vanachter haar mondkapje glunderde Tal Gilboa van oor tot oor.

Ik heb meermaals in Tel Aviv hartstochtelijk deelgenomen aan zaterdagavonddemonstraties tegen Bibi's corrupte regime. Ik zal geen traan laten om zijn gang van de Knesset in Jeruzalem naar de Maäsijahoe-gevangenis in Ramle. Maar ik vrees met grote vreze voor de dieren. Die zouden weleens de grote verliezers kunnen worden van de nakende machtswisseling. U kent de uitkomst al, maar ik koester nog stille hoop op Bibi's zoveelste houdiniact. Niet voor Bibi, maar voor Tal en de dieren. ■

Bereiding

- Deze vegan versie van de traditionele visschotel chraime maakte Bibi's echtgenote met Tal Gilboa in een video voor de Facebookpagina *We love Mrs. Sara Netanyahu*.
- Snijd de tofu in dobbelstenen en doe met de nori in een kom. Overgiet met water totdat alles net onderstaat en laat 2 uur marineren.
- Verwarm de oven voor op 180 graden. Giet de tofu en nori af (vang het vocht op) en pureer in de keukenmachine met de ui, knoflook, peterselie, specerijen en een royale snuf zout tot een smeuïg geheel. Maak het beslag steviger met de bloem en vorm kleine gehaktballetjes. Bak de balletjes in 10 minuten gaar in de oven. Laat afkoelen.
- Verhit voor de saus een scheut olie in een pan op middelhoog vuur. Laat de knoflook, paprika, chili, tomaten, specerijen en kikkererwten in 25-30 minuten inkoken tot een homogene saus. Verdun de saus eventueel met het water van de marinade. Voeg de cherrytomaten toe en laat nog 10 minuten pruttelen. Breng de saus op smaak met zout en versgemalen peper. Voeg de gehaktballen toe aan de saus. Serveer zodra de balletjes heet zijn. Garneer met koriander.

NIW8132_kanen met krant.indd 1 02-06-21 15:33