JIGAL KRANT

Voor 4 personen

- 1 groene chilipeper
- ¼ ingelegde citroen
- verse gember (stukje van 2 cm), geschild
- 2 lente-uitjes, het groene gedeelte
- 4 takjes koriander
- 2 tl rodewijnazijn
- 1 tl witte balsamico
- 4 el extra vergine olijfolie
- 2 coeurs de boeufs of 2-4 andere grote vleestomaten (als ze maar superrijp zijn)

Carpaccio van vleestomaten met ingelegde citroen, gember en groene chili

Lang geleden, in een land hier ver vandaan, dineerde ik met mijn verloofde in een Joods restaurant, dat na een roemrucht verleden teerde op zijn vervlogen reputatie. De obers droegen vlinderdasjes en de in plastic mappen gestoken menukaarten hadden krulletters. Enigszins opgewonden bestelden we *beefsteak tomato and onion salad*, een zeldzaam genoegen bij gebrek aan koosjere vleesrestaurants thuis. Nog altijd krimp ik ineen van schaamte als ik terugdenk aan de scène die ik schopte omdat in onze salade geen spoor van sappige reepjes biefstuk viel te bekennen.

Aan mijn gênantste horeca-ervaring ooit heb ik twee belangrijke levenslessen overgehouden. Ten eerste: de lekkerste grote tomaten hebben in vrijwel alle talen vleesreferenties. Ten tweede: een komma meer of minder kan een wereld van verschil maken. ■

Bereiding

- Halveer de chilipeper in de lengte en schraap met een theelepel de zaden en zaadlijsten eruit. Verwijder het vochtige vruchtvlees van de ingelegde citroen.
- Hak de peper, ingelegde citroen en gember fijn. Doe in een vijzel en wrijf tot een homogene puree.
- Ris de blaadjes koriander van de takjes en snijd ze samen met de lente-uitjes fijn.
- Klop de olie, rodewijnazijn en balsamico in een kom tot een lobbige dressing. Voeg de gevijzelde en fijngesneden ingrediënten toe. Meng goed.
- Snijd de tomaten met een scherp keukenmes in dunne plakken en verdeel over een schaal. Bestrooi met een snuf grof zout. Schep de aromatische saus erover en geef alle smaken minimaal vijf minuten de kans om in de tomaat te trekken.

NIW8142_kanen met krant.indd 1 25-08-21 14:51