Jigal Krant

Kanen met nesjomme **Spaghettini aglio e olio**

Zoals u weet zetelt ons collectieve Joodse geheugen in onze smaakpapillen. Elk feest, elke historische gebeurtenis wordt vertaald naar een gerecht. Daarom zouden we met Chanoeka bloedworst moeten serveren, maar bloed is niet kosjer en bovendien worden we niet graag herinnerd aan de bloedige burgeroorlog die in al zijn gruwelen voorafging aan de gevierde triomf van de Makkabeeën. Gelukkig was daar nog het sprookjesachtige wonder van het kruikje olijfolie. Zo ontstond de gewoonte om Chanoeka op te luisteren met olierijke gerechten, waarvan *latkes* en *soefganiot* de bekendste zijn geworden.

Maar een glansrijke rol speelt olijfolie allerminst in deze traktaties, die zich het beste laten vertalen als aardappelkoekjes en gevulde oliebollen. Meestal worden ze niet eens in olijfolie gebakken, maar in arachide- of zonnebloemolie en los daarvan, te veel aanhangende olie maakt elk frituurgerecht nodeloos vet. Smakelijke latkes of soefganiot druipen juist niet van het vet en zijn dus allerminst een hommage aan het prachtige natuurproduct dat olijfolie is. Ik stel daarom voor dat we dit jaar *spaghettini aglio e olio* maken, een simpel, maar onvolprezen pastagerecht waarin olijfolie de delicate hoofdrol speelt.

Met wat fantasie sluit pasta aglio e olio om nóg een reden naadloos aan bij de symboliek van Chanoeka. Het mirakel was dat heel weinig maagdelijke olijfolie veel meer opleverde dan verwacht. En als er één gerecht is waar het motto *less is more* voor geldt, dan is het deze supersimpele pasta, met niet meer dan vier ingrediënten. Zelfs wordt er volgens de Italiaanse keukenwetten geen Parmezaanse kaas overheen gestrooid, al wordt er in de keuken minstens zo vaak gevloekt als in de kerk. Maar ik raad u aan het absoluut zonder te proberen.

Voor 4 personen:

*** 350 g spaghettini (extra dunne spaghetti)**
*** 1,5 dl extra vergine olijfolie**
*** 5 tenen knoflook**
*** 1 chilipeper**
*** 2 eetlepels platte peterselie, fijngehakt**

- Kook de pasta in een grote pan behoorlijk gezouten water beetgaar.

- Verhit ondertussen op het laagste vuur de olijfolie in een steelpan. Snijd de knoflook in dunne plakjes en fruit die in de warme olie. De knoflook moet zo veel mogelijk smaak afgeven aan de olijfolie, maar mag niet bruin worden.

- Snijd de chilipeper over de lengte in tweeën en verwijder de zaadlijsten, behalve als je echt van scherp houdt. Snijd de chilipeper in dunne reepjes en voeg toe aan de aromatische olie.

- Giet de spaghettini niet af, maar schep met een kooktang (of een spatel of schuimspaan) bij de olie. Het is de bedoeling dat er flink wat kookvocht meekomt. Voeg de peterselie toe en hussel goed door elkaar. Voeg nog een scheutje olijfolie toe en serveer direct op voorverwarmde borden. *Chanoeka sameach!*

recepten@niw.nl

7510_recept.indd 1 03-12-14 10:18