Jigal Krant

Kanen met nesjomme

Traditionele choemoes van Jamie Oliver (met pindakaas)

Zoals je op straat een bekende tegen het lijf kan lopen met wie je niets te schaften hebt, kan het ook zomaar gebeuren dat je op je computerscherm plotseling op Jamie Oliver stuit. Ooit een integere televisiekok, maar toen verkocht hij zijn ziel aan de duivel en kwamen de Jamie-pastasauzen, het Jamie-diepvriesvisassortiment en het Jamie-messenblok. Op het videokanaal YouTube diende zich een recent filmpje aan waarin Jamie een keukenschort had voorgebonden met daarop het logo van een fabrikant van keukengerei. Onder de juiste financiële condities is Jamie niet te beroerd de wereld te doen geloven dat je choemoes het beste kan maken met een sjofel hakmolentje, aangedreven door een staafmixer.

Jamie Olivers manier van koken is ooit op hilarische wijze gepersifleerd door cabaretier Lebbis. Je moet het hem eigenlijk zelf horen vertellen (het filmpje staat op YouTube), maar vooruit: „Laatst zag ik hem Braziliaanse kabeljauwbeignets klaarmaken. Een drieduizend jaar oud, traditioneel recept. En dat ging hij natuurlijk doen op zijn Jamie Olivers. Hij begon met de vis, dat moest kabeljauw zijn, maar als je nog wat scholfilet in huis had, dan kon dat natuurlijk ook. 'Of een forelletje, dat kan je er lekker bij gooien, maakt niet uit. En daarna doe ik er altijd wat chilipoeder in. Dat staat niet in het recept, maar ik vind het gewoon lekker, ik hou wel van een bite. Want het is een Braziliaans gerecht en daar hebben ze natuurlijk helemaal geen chili, dat komt namelijk uit Chili, maar ach, wat maakt het uit. En daarna moet je er bruine broodkruimels doorheen doen, maar ik gebruik altijd witte, want dat vind ik gewoon lekkerder en het ziet er ook leuker uit. En dan moet je het frituren in zonnebloemolie, maar ik doe het altijd in olijfolie, want dat ruikt gewoon lekkerder, dus dat doe ik gewoon.' Hij verprutst dat hele recept! Drieduizend jaar oud, er zijn oorlogen voor gevoerd, vrouwen voor verkracht, honden voor gevierendeeld om achter dat recept te komen en hij verprutst het waar je bij staat! En hij schrijft die boeken voor mensen die net zo koken als hij. Dus die denken: ach, ik doe het gewoon met kip. Of vegetarisch; met prei. Over twee jaar zet iemand een schotel zuurkool met worst op tafel en zegt: 'Dit zijn traditionele Braziliaanse kabeljauwbeignets van Jamie Oliver.'"

Als er heden ten dage één gerecht is dat met recht controversieel genoemd mag worden, dan is het choemoes. In Israël gepresenteerd als nationaal gerecht, maar in gelijke mate geclaimd door Libanezen en Palestijnen, die (niet geheel ten onrechte) beweren dat de zionisten niet alleen hun land, maar ook hun keuken hebben geannexeerd. De controverse, die bekend is komen te staan als de choemoesoorlog, was de afgelopen jaren het onderwerp van verschillende documentaires en in elke mocht kookboekenschrijfster Claudia Roden komen uitleggen hoe je authentieke choemoes maakt. Je vindt haar recept in *De joodse keuken*, zojuist opnieuw uitgebracht door Fontaine Uitgevers. Roden groeide op in Caïro en schreef een even gezaghebbend standaardwerk over de Arabische keuken, dus ze heeft recht van spreken.

Hieronder Jamies recept voor choemoes, waarbij ik gebruik heb gemaakt van alle door hem aangedragen alternatieven. Met cannellinibonen in plaats van kikkererwten, pindakaas ter vervanging van tahin en als vanzelfsprekend een chilipepertje voor de gewenste bite. Misschien moeten we Jamie eens met deze choemoes naar het Midden-Oosten sturen. Daar zijn Britten voor minder een kopje kleiner gemaakt.

Voor 6-8 personen

* 250 g cannellinibonen
* 3 theelepels pindakaas
* 1 chilipeper
* sap van een halve citroen
* half teentje knoflook
* paar blaadjes basilicum
* 3 eetlepels olijfolie
* zout en peper

● Pureer alle ingrediënten tot een gladde moes en serveer met blaadjes basilicum of een ander vers kruid naar keuze.

recepten@niw.nl

7516_recept.indd 1 27-01-15 16:08