Jigal Krant

Kanen met nesjomme **Schoeg**

Proef de sauzen van een keuken en je weet wat voor vlees je in de kuip hebt. De vijf zogenaamde moedersauzen, waarvan bechamel en hollandaise de voornaamste zijn, verraden de Franse voorliefde voor boter, room en azijn. De Italianen bedachten vooral sauzen voor door (niet: over!) de pasta, met een hoofdrol voor tomaten, olijfolie en verse kruiden.

Sauzen vertellen je ook meteen hoe verfijnd er in een land wordt gekookt en gegeten. Zo kunnen ze in Amerika niet zonder ketchup of barbecuesaus. Meestal hebben ze daar ook een flesje tabasco op tafel staan, maar met uitzondering van de zuidelijke staten is dat voor de sier. De Britse bijdrage aan de wereldgastronomie komt eveneens uit de fabriek, maar mag er zijn: worcestersaus (spreek uit 'woestersaus') verdient een plekje in elke keuken. En verder? De Grieken doen het met tzatziki, de Spanjaarden met aioli en de Duitsers hebben hun *currygewürz*, buiten Duitsland bekend als Duitse saus. En de Nederlanders? Tja. Hollandse saus is toch echt Frans, dus vallen wij terug op pindasaus, frietsaus en (o horror) Joppiesaus.

Dan Israël. Als we choemoes buiten beschouwing laten (want te dik en te vaak geserveerd als zelfstandig gerecht), dan is techina verreweg de belangrijkste saus. Geliefd in de hele regio, maar in maar weinig keukens zo alom aanwezig als in de Israëlische. Het mengsel van vermalen sesamzaad, citroensap en knoflook is onontbeerlijk in al die prachtige snacks die op straat in pita's worden gepropt. Maar ook in de pretentieuze restaurants van Tel Aviv gaan er dagelijks liters doorheen. Ik vind techina de mooiste saus van de wereld. Ze is snel te maken, weldadig romig maar tóch parve, te combineren met zowat alles en zowel koud als warm te serveren. Voor de bereiding verwijs ik graag door naar zo ongeveer de helft van de recepten die eerder in deze rubriek verschenen. Je vindt ze online (www.kosjerehamvraag.nl).

Voor 8 personen:

* 7 jalapeño's (bolle groene pepers)
* flinke bos verse koriander
* flinke bos platte peterselie
* 6 tenen knoflook
* 4 kardemompeulen
* 2 theelepels karwijzaad
* 2 theelepels gemalen komijn
* extra vergine olijfolie
* sap van een (halve) citroen
* zout

Graag introduceer ik twee andere Israëlische sauzen, die iets meer bereidingstijd vergen, maar dat dubbel en dwars waard zijn. Beide werden in Israël geïntroduceerd door sefardische immigranten. Amba is een soort mangochutney, maar dan pittiger en minder zoet. De saus werd meegenomen door Irakese Joden en is in de rest van het Midden-Oosten nagenoeg onbekend.

Amba maken we volgende keer, we beginnen iets eenvoudiger, met *schoeg*. Dat is een pittige Jemenitische saus van chilipepers en verse kruiden. De saus, meestal eenvoudigweg *charief* ('heet') genoemd, is onmisbaar in de Israëlische snackbar. Maar ook het oer-Hollandse AVG'tje (aardappelen, vlees en groente) knapt zienderogen op van wat schoeg als topping.

Afhankelijk van de gebruikte pepers is de saus groen of rood. Ik geef de voorkeur aan jalapeño's, waardoor mijn schoeg uiterlijk veel wegheeft van pesto. Wees dus gewaarschuwd, zeker met gulzige kinderen in de buurt. Mijn vierjarige dochter kan je er alles over vertellen.

● Maak de pepers schoon, verwijder de zaadlijsten, en snijd ze in grove stukken. Kneus de kardemompeulen en haal de donkerbruine zaadjes eruit. Stamp deze samen met de karwijzaadjes fijn in een vijzel. Was de verse kruiden en snijd in grove stukken (inclusief de steeltjes).

● Pureer alle ingrediënten, behalve de olijfolie en het zout, in een keukenmachine. Schenk daar genoeg olie bij (eerst weinig, dan meer) zodat de saus net iets dunner wordt dan pesto. Proef en breng op smaak met zout en zo nodig wat extra citroensap.

● In de koelkast blijft schoeg zeker anderhalve week goed.

recepten@niw.nl

7542_recept.indd 1 26-08-15 17:42