JIGAL KRANT

FOTO: UIT *EEN DRUPPEL ROZENWATER*, FONTAINE UITGEVERS

Voor 12 stuks

- olie om te frituren
- 150 g pijnboompitjes
- 50 g rozijnen
- 100 ml dadelmelasse
- zout
- 2 vellen filodeeg
- 50 g gesmolten boter

Briwat met pijnboompitjes en dadelmelasse

Van het in alle hevigheid opgelaaide Palestijns-Israëlische conflict is in Tel Aviv, waar mijn gezin een weekje vakantie viert, weinig te merken. Op het strand is het wat minder druk, maar op straat en op de terrasjes is het als altijd goed toeven. Daar kan je heel cynisch over doen, maar strakke gezichten en lege restaurants brengen de vrede ook niet dichterbij. Tel Avivi zijn door de bank genomen weldenkende, progressieve lui, die een multiculturele samenleving voorstaan waarin Joden en Palestijnen gebroederlijk met elkaar optrekken. Ze voegen de daad bij het woord in Jaffa, de zuidelijke wijk van hun stad. Joden en Palestijnen (die ze hier eufemistisch Arabieren noemen) delen er appartementencomplexen, scholen en stamcafés. Op een paar kleine incidentjes na, bleef het tijdens de Gaza-oorlog rustig in Jaffa en ook nu coëxisteren beide bevolkingsgroepen onverschrokken voort.

Ook daar kan je gemakkelijk cynisch over doen, want tolerantie is een stuk eenvoudiger als je de baas bent en je zonder concessies kunt genieten van andermans horeca. Een vaak gehoord bezwaar: Joden komen hun choemoes bij Abu Hassan eten om stilletjes hun geweten te sussen en zichzelf luidkeels op de borst te slaan: zie mij eens verdraagzaam zijn!

Natuurlijk los je met een Arabische maaltijd in de oude vissershaven het diepgewortelde conflict niet op, maar ik geloof wel degelijk dat Jaffa bewijst dat Joden en Palestijnen prima samengaan. En ja, die liefde gaat grotendeels door de maag. Want wat kunnen die gasten lekker koken! De Israëlische keuken, laten we daar niet moeilijk over doen, zou zonder het voorbeeld van de Arabische buren weinig meer zijn dan schnitzel met patat.

Goed eten brengt mensen samen en dwingt respect af. Yotam Ottolenghi heeft meer voor Israëls imago gedaan dan alle pr-mensen van het Israëlische ministerie van Toerisme bij elkaar. Ottolenghi kookt Arabisch en doet daar niet ingewikkeld over. Samen met zijn Palestijnse rechterhand Sami Tamimi is hij het toonbeeld van tolerantie. Je zou al die standvastige verdedigers van de Joodse staat, die op Facebook zo hautain zwelgen in het eigen gelijk, een Arabische kookcursus toewensen. Of ze het fonkelnieuwe kookboek van Nadia Zerouali en Merijn Tol cadeau doen. Wie de zalige zoetigheden uit *Een druppel rozenwater* (Fontaine Uitgevers, € 17,95) maakt en proeft, wordt spontaan verliefd op de Arabische keuken. ■

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Verhit een flinke laag olie in een koekenpan en frituur hierin de pijnboompitjes goudbruin. Laat op bakpapier uitlekken. Maal de pijnboompitjes met rozijnen tot een fijne pasta, meng de dadelmelasse en een snuf zout erdoor.
- Snijd elk vel filodeeg in zes lange repen. Leg een reep filo voor je en schep in een hoek een lepeltje vulling. Vouw de filo om de vulling zodat zich een driehoek vormt, blijf in driehoekjes vouwen totdat de reep deeg op is. Maak op dezelfde manier de rest van de briwat.
- Verdeel de briwat over een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze in de over in circa 10 minuten goudbruin. Laat afkoelen. Lekker met een glaasje muntthee.

recept@niw.nl

7605_recept.indd 1 21-10-15 10:23