JIGAL KRANT

6-10 personen

- 130 g pijnboompitten
- 165 g ongezouten pecannoten
- 100 g biologische sesamzaadjes
- 70 g natuurazijn
- 100 g olijfolie
- 50 g fijne kristalsuiker
- 50 g sojasaus ‘less salt’
- 3 lente-uitjes, in dunne ringen
- 250 g witte kool, gesneden
- 125 g taugé

Oosterse notensalade

Salades horen bij de traditionele sjabbatmiddag als het doornemen van de laatste roddels in sjoel, een (en nog een en – ach, waarom ook niet – nóg een) neut om een uur of elf ’s ochtends en het welverdiende middagsjloofje. Omdat koken niet is toegestaan op sjabbat en de 24-uurs-vleesstoofpot het nooit heeft weten te maken in onze contreien, werd de salade het perfecte brunchgerecht na sjoel.

Die salade is er ontegenzeggelijk op vooruitgegaan, de afgelopen jaren. Nog niet eens zo heel lang geleden bestond de zaterdagbrunch uit weinig meer dan een fantasieloos eierslaatje. Alhoewel, bij de familie S. kreeg je altijd drie verschillende soorten. Een gele (met mayo), een roze (met ketchup) en een muisgrijze (met mosterd). Zo had je toch wat te kiezen. Het was elke keer weer schrikken als je bij het opscheppen stuitte op een prop zilverfolie, onder de salade verstopt als culinaire schoudervulling.

Dat was toen. Inmiddels draaien we onze hand niet om voor ingewikkelde salades met twee dozijn exotische ingrediënten, waarvan we ten tijde van de vorige alinea nog nooit hadden gehoord. Alles kan, al gaat de voorkeur uit naar salades die zonder problemen een nachtje in de ijskast doorbrengen. Op sjabbat is het namelijk ten strengste verboden om te malen, te raspen en uit te persen, dus als je niet precies weet hoe of wat, kan je die salades maar beter op vrijdag maken. Dat bespaard je een hoop gedonder met het opperwezen. Bovendien, je wilt je gasten niet te lang laten wachten, er moet diezelfde middag tenslotte nog worden gesjloofd.

Met het recept hiernaast los ik een lang staande belofte in. Deze notensalade viel zo in de smaak bij een tafel vol gasten dat zij sindsdien geen gelegenheid onbenut lieten om me te herinneren aan mijn toezegging het recept te publiceren. Hierbij. ■

Bereiding

- Rooster een voor een de pitjes, nootjes en zaden in een droge koekenpan totdat ze donkerbruin kleuren. Schud regelmatig en blijf erbij, om aanbranden te voorkomen. Een beetje zwart blakeren is bij de pecannoten niet erg. Wees op je hoede bij het roosteren van de sesamzaadjes, want die ploppen alle kanten op. Laat de noten en zaden goed afkoelen en bewaar in een luchtdicht bakje totdat je de salade serveert.
- Meng in een schaal de kool, lente-uitjes en taugé.
- Klop in een mengbeker de azijn, olie, suiker en sojasaus tot een gladde dressing. Schep net voor opdienen alles door elkaar. De salade blijft in de koelkast nog het hele weekeind lekker.

recepten@niw.nl

7617_recept.indd 1 27-01-16 14:35