JIGAL KRANT

voor 2 personen

- 250 g kikkererwten
- 2 zakjes baksoda (à 5 g)
- 1 grote teen knoflook, geperst
- 275 g tahin
- sap van 1 grote citroen
- zout
- 2 el olijfolie
- 1 teen knoflook, in dunne plakjes
- 1 kleine ui, gesnipperd
- 1 tl milde harissa
- 1 tl tomatenpuree
- 2 el witte wijnazijn
- 1 tl silan of dadelstroop
- 1/2 tl koriander, komijn, kaneel, kurkuma, foelie en paprika
- 1 tl kerrie
- 1 kippenpoot (350 g)
- 1 dl water
- zout
- handvol pijnboompitten, geroosterd
- takje bladpeterselie, fijngehakt
- olijfolie

Choemoes met pulled chicken

In de snikhete zomer van 2003 opende een Israëlisch eettentje zijn deuren in een New Yorkse straat, ergens tussen Avenue A en First Avenue. Er werd choemoes geserveerd en verder niets. Drie huizenblokken verderop had ik zojuist mijn intrek genomen in een voor Manhattan ruim appartement, ter grootte van niet één, maar wel twee kleerkasten. Ik woonde daar naar volle tevredenheid met mijn kersverse echtgenote én een oorlogszuchtig legertje kakkerlakken, dat op de meest ongemakkelijke momenten ten strijde trok. 's Nachts bijvoorbeeld, wanneer mijn hoofdkussen steevast op hun route lag.

Het waren mooie tijden. Mijn vrouw werkte in een ziekenhuis op First Avenue en ik was 'Chef Restaurants'. Het was mijn zelfopgelegde taak om nieuwe restaurantjes op het netvlies te krijgen voordat tout hip New York er neerstreek en een tafeltje voor twee zonder de nodige connecties onbereikbaar werd. Aldus namen we op een zondagmiddag zonder problemen plaats op het bescheiden stoepterras van het choemoestentje. We hadden allebei ooit een jaar in Israël gewoond en daar driemaal daags choemoes gegeten, maar vérse hadden we nog nooit geproefd. We gingen er eens goed voor zitten.

Dat viel tegen! De choemoes smaakte laf en had een curieuze consistentie die in niets leek op de verrukkelijke choemoes uit de plastic bakjes van ons Israël-jaar. Eén ding wisten we zeker: dit tentje ging het nog geen half jaar volhouden. Op weg naar huis kochten we in de supermarkt een bakje choemoes, die we met stukken brood uitlepelden op een bankje in Tompkins Square Park.

Of het restaurantje nog bestaat weet ik niet en ook durf ik in retrospect geen uitspraken te doen over de kwaliteit van hun choemoes. Wat ik wel weet, is dat het me jaren heeft gekost om te wennen aan choemoes zonder smaakversterkers en conserveermiddelen. Het schijnt dat Nederlanders bij blinde smaaktesten en masse voor de automatenleut van Douwe Egberts gaan. Want wat je kent, wordt je standaard, en dan is espresso van versgemalen Arabica maar smerig. Iets dergelijks had ik met choemoes.

Inmiddels krijg ik geen hap Sabra of Maza meer door mijn keel. Als ik overvallen wordt door een hunkerend verlangen naar choemoes, fiets ik naar Sir Hummus, of beter nog, naar Hummus Bistro D&A, waar ze zalige, zalvige zelfgemaakte choemoes verkopen. Elk gat met een treinstation heeft tegenwoordig wel een choemoesia, zoals ze in Israël heten.

Zelf maken kan natuurlijk ook en is supersimpel. Er zijn slechts twee kleine obstakels. Je moet vandaag weten dat je morgen trek hebt in choemoes, want échte maak je van gedroogde kikkererwten, die minstens een nacht moeten weken. Het tweede obstakel duurt vaak langer dan een nacht: je moet je los zien te worstelen uit de ijzeren houdgreep van die vermaledijde fabrieksmurrie. ■

Bereiding

- Week de kikkererwten minstens 12 uur in ruim water met een zakje baksoda. Giet af en kook in vers water met het tweede zakje baksoda zachtjes gaar in 40 minuten. De erwtjes moet je dan gemakkelijk tussen twee vingers kunnen fijnknijpen. Pureer in de keukenmachine en voeg knoflook, tahin, water, 1 dl kookvocht en citroensap toe. Laat nog 5 minuten draaien. Breng op smaak met (flink wat) zout en misschien nog wat citroensap. Voeg meer kookvocht toe als de choemoes te dik is. Laat afkoelen.

- Verhit in een pan olijfolie en fruit de ui en knoflook. Voeg de kruiden, harissa, tomatenpuree, azijn, silan en water toe en roer tot een gladde jus. Bak de kippenpoot een half uur aan beide kanten op het laagste vuur dat je hebt met de deksel erop. Trek daarna het kippenvlees van de botten en laat met de saus inkoken. Breng op smaak met zout.

- Serveer de choemoes met de kip met pijnboompitjes, peterselie, olijfolie en een snuf paprikapoeder. Je houdt genoeg choemoes over voor de rest van de week.

recepten@niw.nl

7639_recept-2.indd 1 20-07-16 17:52