JIGAL KRANT

Ingrediënten

- 2 kg trostomaten
- 3 rode paprika's
- 1 rode chilipeper, fijngehakt
- knoflook, 6 grote tenen, grof gehakt
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl komijnpoeder
- 1/2 el suiker
- 2 tl zout
- tomatenpuree, blikje à 70 g
- olijfolie

Matboecha

Vrijwel elke fabrikant van Israëlische salades en dipsauzen heeft naast de traditionele top-3, choemoes, techina en baba ganoesj, ook een bakje matboecha in het assortiment. De pittige saus van tomaten en gegrilde paprika's is van origine Noord-Afrikaans, maar verhuisde met de vele Joodse Maghrebijnen mee die in de jaren 40 en 50 alia maakten. Inmiddels is matboecha een van standaardhapjes waarmee je wordt verwelkomd in restaurantjes met een oriëntaalse kaart. In menig Israëlische koelkast staat een bakje matboecha te controleren of het ijskastlichtje wel uit is.

Wat geldt voor alle fabriekssauzen, geldt ook voor matboecha: zelfgemaakt smaakt-ie tien keer beter. Het recept hieronder is voor een flinke hoeveelheid, want matboecha laat zich gemakkelijk invriezen en ontdooit ook weer snel.

Het aardige is dat matboecha van zichzelf al zo vol van smaak is, dat ze zowat elk alledaagse ingrediënt naar een hoger plan weet te tillen. Serveer matboecha bijvoorbeeld als saus voor over je mediterrane gehaktballetjes. Smoor er een moot kabeljauw in of geef er je pizza of pasta een Midden-Oosterse twist mee. Of serveer gewoon zo, als aperitiefhapje naast choemoes, techina en baba ganoesj. ■

Bereiding

- Leg de paprika's op de pandragers van je gasfornuis en rooster rondom in het vuur totdat de paprika zwart is. Laat enigszins afkoelen in een gesloten boterhamzakje. Ontvel de paprika's onder de stromende kraan en verwijder de steel en zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees in reepjes.
- Breng een pannetje water aan de kook. Kerf de tomaten in met de punt van een mes en blancheer in 20-30 seconden. Laat schrikken onder de koude kraan en ontvel tijdens het blancheren van de volgende tomaat. Snijd de ontvelde tomaten in grove stukken.
- Schenk een bodempje olijfolie in een braad- of stoofpan met dikke bodem. Fruit de knoflook, chilipeper en specerijen en voeg na een minuut de rest van de ingrediënten toe. Laat afgedekt een uur op laag vuur pruttelen. Haal daarna de deksel eraf en laat nog zeker een uur indikken tot een gebonden saus. Proef de matboecha nadat die is afgekoeld en breng eventueel verder op smaak met zout, peper en suiker. In de koelkast blijft matboecha minstens een week goed. Serveer op kamertemperatuur.
- Voor het gerechtje op de foto: rooster pita's in de broodrooster, zodat ze bol gaat staan. Snijd overdwars in twee helften en smeer de rulle zijdes in met olijfolie. Grill in een 250 graden hete oven goudbruin. Wrijf een gehalveerd teentje knoflook over de hete pita en beleg met matboecha, mozzarella of geitenkaas en basilicum. Besprenkel met olijfolie en maal er wat verse peper overheen.

recepten@niw.nl

7705_recept.indd 1 09-11-16 14:58