aubergineborekas

- 2 aubergines
- 100 g feta
- 1 theezakje lapsang souchong
- zout

topping: 1 tl pompoenpitten, 1 tl sumak

spinazieborekas

- 175 g spinazie
- gezouten boter
- olijfolie
- 1 ei (gesplitst)
- 40 g parmezaan, geraspt
- 1 grote ui
- 1 teen knoflook
- peper

topping: 1 el sesamzaadjes, 1 el nigellazaad

kaasborekas

- 50 g parmezaanse kaas
- 50 g feta
- 100 g ricotta
- 1 ei (gesplitst)
- 1 tl maizena
- 1 tl za'atar

topping: 1 tl za'atar, 2 el zonnebloempitten

JIGAL KRANT

Borekas

Vrijdag was mijn enige vrije dag als *jesjieveboocher*. Ik studeerde in Efrat, anno 1993 een kleine nederzetting, een half uur ten zuiden van Jeruzalem. 's Ochtends liftte ik naar de stad, waar ik vrienden ontmoette en religieuze boeken kocht, die mijn boekenkast nog altijd de aanblik geven van een zilverkast.

De laatste bus terug vertrok twee uur voor sjabbat vanaf het Centrale Busstation. Het eerste stuk ging door Jaffa Road, destijds een smal straatje en tegelijkertijd een van de drukste verkeersaders van de stad. Alle bussen naar het zuiden moesten zich erdoorheen zien te wurmen. Dat ging vaak zo tergend langzaam dat ik ter hoogte van de Machanee Jehoedamarkt met gerust hart kon uitstappen om een vette bek te halen.

De chaos was overweldigend. Drommen mensen, hun sjabbatboodschappen rondsjouwend in dunne plastic zakjes, krioelden als mieren over de weg. Bij de drukbevolkte haltes stonden de bussen minutenlang stil en hielden zo al het achterliggende verkeer op. Naast de bushalte bevond zich een kraampje waar borekas werden verkocht. Nog ruik ik de weldadige geur van het warme bladerdeeg vermengd met de bitterzoete uitlaatgassen van stationair draaiende autobussen.

De marktkoopman, mijn gewillige tegenspeler in dit wekelijkse ritueel, liet me zelf de borekas in een papieren zak schuiven. Aan de buitenkant van de zak vormden zich donkerbruine schaduwtjes van vet. Ik betaalde gepast met de sjekels die ik al in de bus had verzameld. Een enkele keer slaagde ik erin om meteen weer de bus in te komen. Maar vaker moest ik te voet de achtervolging inzetten om bij de volgende halte weer aan boord te gaan. Staand in het gangpad van de overbeladen autobus werkte ik de borekas in één keer weg. De misselijkheid hield meestal aan tot sjabbatmiddag.

In Israël zijn borekas vaste prik op huwelijks- en bar mitswefeesten. Een cateraar zonder borekas in zijn assortiment is geen lang leven beschoren. Vrienden die bij elkaar voetbal komen kijken nemen borekas mee, die zowat op elke straathoek te koop zijn. De kwaliteit is twijfelachtig. Het bladerdeeg is op margarinebasis, om orthodoxe Joden tegemoet te komen. De bremzoute vulling wordt gemaakt van de goedkoopste kaas, aardappels of champignons. Voor de gein moet je het eens apart proeven, dan begrijp je niet hoe alles tezamen toch zo goed kan smaken.

Ik maak al mijn borekas met roomboterbladerdeeg. Zelf bladerdeeg maken kan, maar kost veel tijd en moeite. Bovendien is dat uit het vriesvak van de supermarkt prima en kosjer bovendien. Hieronder drie originele vullingen, elk goed voor minstens twintig kleine borekas. Die haal je uit één pak roomboterbladerdeeg van Koopmans. ■

Bereiding

- Rooster voor de aubergineborekas de aubergines in het vuur van je gasfornuis. De schillen moeten helemaal zwartgeblakerd zijn. Schep het rokerige vruchtvlees in een vergiet en laat uitlekken. Voeg de inhoud van het theezakje, de feta en een snuf zout toe en meng goed.

- Snijd voor de spinazieborekas de ui en de knoflook fijn en fruit in een ruime kookpan in een klontje gezouten boter en een klein scheutje olijfolie. Voeg na 5 minuten de spinazie toe en laat op middelhoog vuur slinken. Zet het vuur uit. Druk het vocht uit de spinazie en retourneer in de warme pan. Roer de parmezaan, nog een klont boter en het eigeel door de spinazie. Laat opstijven in de ijskast.

- Meng voor de kaasborekas de drie soorten kaas, za'atar, eigeel en maizena door elkaar.

- Verwarm de oven voor op 210 graden. Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien en bewaar in de ijskast. Leg een plak bladerdeeg op je werkvlak en snijd in twee gelijke delen. Je hebt nu twee langwerpige stukken. Lepel er wat vulling op en vouw dicht met je handen. Druk de randjes aan met een vork. Bestrijk de borekas met eiwit en bestooi met de topping. Bak in ongeveer 15 minuten goudbruin en laat een halfuurtje afkoelen.

recepten@niw.nl

7709_recept.indd 1 07-12-16 17:42