JIGAL KRANT

Rode chrein

Wij Hollandse jidden houden er nogal wat eigenzinnige gebruiken op na. De meeste vrij obscuur en onschuldig, zoals de hysterisch vrolijke melodie waarmee we op Jom Kipoer onze zonden belijden. Alsof we ons niet alleen letterlijk, maar ook figuurlijk op de borst kloppen voor onze misdaden. Ook de sjofartonen die op Rosj Hasjana door onze synagoges schallen zijn curieus. De sjofar klinkt volgens internationale consensus als een misthoorn of een claxonnerende vrachtwagencombinatie (afhankelijk van het type sjofar) en dus niet als het luchtalarm op de eerste maandag van de maand, zoals bij ons te doen gebruikelijk.

De bekendste Nederlandse uitzondering op de Joodse regel is de geringe wachttijd die wordt aangehouden tussen het consumeren van vlees en melk. Wanneer bij ons de slagroomtaart alweer wordt aangesneden, dient de rest van het mondiale jodendom zich nog uren te behelpen met lactosevrije imitatiedesserts. Het schijnt dat Nederlandse jongemannen hierdoor op de huwelijksmarkt een streepje voor hebben op de buitenlandse concurrentie, omdat Joodse dames doorgaans de tradities van hun echtgenoten adopteren.

Ook heel apart is onze gewoonte om op de eerste avond van Pesach de bittere tijden van de Egyptische slavernij te doen herleven met verse mierikswortel. Daar klopt geen moer van, want je kan veel over mierikswortel zeggen, maar niet dat hij bitter is. De witte peen is vooral heel scherp, wat dan wel weer toepasselijk is. Want als je een beetje durft te kauwen, dan schieten de tranen je acuut in de ogen en die slavernij was natuurlijk om te janken.

Op die paar verplichte flinterdunne plakjes na, blijft de mierikswortel in de meeste Joodse huizen onaangeroerd om uiteindelijk in de gft-bak te verdwijnen. Dat is zonde, want met slechts enkele toevoegingen maak je van die akelige wortel een heerlijk sausje. ■

Ingrediënten

voor 400 ml rode chrein

- 2 kleine bietjes, gekookt
- 200 gram mierikswortel
- 6 eetlepels rode wijnazijn
- 4 eetlepels suiker
- 1 tl zout

Bereiding

- Open alle ramen en deuren, zet de afzuigkap op de hoogste stand en doe een skibril op. Schil de mierikswortel, snijd hem in de lengte doormidden en verwijder de eventuele harde kern. Snijd vervolgens in grove stukken.
- Maak het jezelf gemakkelijk en koop kant-en-klare bietjes. Die liggen vacuümverpakt tussen de groente in de supermarkt. Mocht dat op godsdiensttechnische bewaren stuiten, kook dan twee ongeschilde bietjes gaar in ruim water. Het lastige is dat de kooktijd nogal kan verschillen. Zomerbietjes zijn al in een half uur klaar, terwijl winterbietjes soms wel twee uur nodig hebben. De twee soorten zijn moeilijk uit elkaar te halen en rond deze tijd allebei te koop. Regelmatig controleren is het devies. De bietjes zijn gaar als je er gemakkelijk met een vork in kunt prikken.
- Schil de gekookte bietjes en snijd in partjes. Mix alle ingrediënten in de keukenmachine tot een gladde moes. Proef en voeg desgewenst extra suiker of azijn toe. In een afgesloten (weck)pot blijft chrein in de ijskast minstens twee weken goed.

recepten@niw.nl

7724_recept.indd 1 04-04-17 12:03