JIGAL KRANT

Ingredienten

Voor 4 personen

- 4 middelgrote koolrabi's
- grof zeezout
- 1 groene chilipeper
- handvol jonge tijm (plantje)
- 100 g feta
- 1 el lichtbruine sesamzaadjes of maanzaad

Gegrilde koolrabi met feta en tijm

Meer dan acht barkrukken en twee bistrotafeltjes passen er niet in Dok, waarschijnlijk het kleinste restaurant van Tel Aviv. Buiten op de stoep staan ook nog wat tafeltjes, maar het beste zit je aan de bar, waar je eigenaar en naamgever Asaf Doktor op zijn vingers kijkt. Met minimale middelen – voor fatsoenlijke keukenapparatuur is simpelweg geen ruimte – draait de chef het ene na het andere betoverende gerecht in elkaar. Het nodige voorwerk is overdag al gedaan, grotendeels in de keuken van vlaggenschip Ha'achim, even verderop in de straat.

Asaf Doktor doet alles net even anders, dus opende hij pal naast het grote en succesvolle Ha'achim een postzegelrestaurantje met een missie. Alsof het gebrek aan vierkante meters niet spannend genoeg was, ging hij nóg een uitdaging aan: in Dok werkt hij louter met lokale ingrediënten. Niet halfslachtig, zoals zo vaak in restaurants die prat gaan op het gebruik van streekproducten, maar *to the max*. Alles, maar dan ook alles wat hier geserveerd wordt, is *made in Israel*. Door Joden, maar evengoed door Palestijnen – met chauvinisme heeft het concept niets van doen. Dus ontbreekt techina, want alle in Israël geproduceerde merken importeren hun sesamzaadjes, meestal uit Ethiopië. De inheemse sesam die Asaf vond bij een hobbyteler in het noorden van het land bleek ongeschikt om zelf techina mee te maken. Bij nader inzien zit hij er niet mee. Techina is alom vertegenwoordigd in de restaurants van Tel Aviv, Asaf gaat clichés graag uit de weg. Dat is de filosofie achter Dok. Het zelfopgelegde keurslijf, op het eerste gezicht weinig meer dan een grappige gimmick, dwingt hem tot creatieve oplossingen. De Israëlische sesamzaadjes verwerkte hij tot roomijs. Van zelfgeplukte bittere sinaasappelen maakt hij zijn eigen tonic, die hij mixt met gin van een micro-distilleerderij uit Galilea. Het is de beste gin-tonic die ik ooit proefde.

Het merendeels vegetarische menu is zowel ingenieus als eenvoudig. Op de borden ligt nooit meer dan een handvol ingrediënten, maar Asaf daagt zijn gasten continu uit met ogenschijnlijk saaie groenten en spannende bereidingen. Wie had ooit gedacht dat koolrabi nog eens mijn favoriete groente zou worden? Het signatuurgerecht met deze groente kwam mee uit Ha'achim, maar moest op details worden aangepast. De *hame'iri*, de befaamde schapenkaas uit Tsefat, mocht blijven, maar de uitheemse maanzaadjes werden vervangen door sesamzaadjes. Een fijngehakt groen chilipepertje kwam in plaats van versgemalen peper.

Alleen al het magische koolrabigerecht van Dok rechtvaardigt een reis naar Tel Aviv, maar met wat kleine aanpassingen maken we het hier na. ■

Bereiding

- Verwarm de oven voor op zijn hoogste stand, indien mogelijk op 300 graden. Ontdoe de koolrabi's van hun stengels en pof ze in een uur gaar. Keer regelmatig om. Als de knollen aan de bovenkant zacht aanvoelen, zijn ze klaar.
- Ontdoe de chilipepers van hun pitjes en zaadlijsten en hak in minieme blokjes. Pluk wat takjes jonge tijm van het plantje. Gebruik slechts de blaadjes als de stelen te hard zijn om te eten. Verkruimel de feta.
- Pel de zwartgeblakerde schil voorzichtig van de afgekoelde koolrabi's. Laat aan de bovenkant wat van het bruine vlies zitten. Warm voor serveren op in een 180 graden hete oven.
- Plaats de koolrabi's op borden en overgiet royaal met de beste (milde) olijfolie die je hebt. Strooi wat grof zout over de kool. Verdeel de overige ingrediënten eromheen.

recepten@niw.nl

7726_recept.indd 1 25-04-17 15:05