JIGAL KRANT

Drumsticks met couscous en granaatappelpitten

Veel Joodse feestdagen hebben een smaakje. Pesach smaakt bitter, Poeriem naar alcohol en Jom Kipoer naar dode vogeltjes. Op Rosj Hasjana overheerst het zoet, een hoopvolle voorbode van een vreugdevol jaar. Voorafgaand aan het feestdiner eten we een appeltje met honing en wensen elkaar *sjana tova oe'metoeka*, een goed en zoet jaar. Die gelukwens had van mij niet gehoeven. Hij doet af aan de symboliek van die zoete amuse. Een beetje als een krantenfoto van een blauwe kikker met een puntmuts met het onderschrift 'blauwe kikker met puntmuts'. Of, zo je wilt, als een Jodenmop met een baard die wordt uitgelegd. Waarom trouwens 'goed én zoet'? Is dat niet wat dubbelop?

Enfin, om er helemaal zeker van te zijn dat 5778 een *sjana tova* wordt doen we er goed aan het *metoeka* de hele maaltijd vast te houden. Subtiel evenwel en aangevuld met voldoende zuur en bitter, want alleen maar zoet gaat al snel vervelen. Zowel in gerechten als in het echte leven. ■

Voor 4 personen

- 3 tenen knoflook, uitgeperst
- 4 eetlepels balsamicoazijn
- 2 eetlepels honing
- 1 el witte wijnazijn
- 1 tl kaneelpoeder
- 1 tl ras-el-hanout
- 8 drumsticks
- 150 g couscous
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl kurkumapoeder
- ½ tl korianderpoeder
- ½ tl kaneelpoeder
- 100 g blanke gehalveerde amandelen
- ½ bosje munt
- ½ bosje koriander
- ½ bosje peterselie
- 1 kleine rode ui
- sap van ½-1 citroen
- 4 el granaatappelpitten

Bereiding

- Hussel de knoflook, balsamico, honing, wijnazijn en specerijen door elkaar in een kom. Haal de drumsticks erdoorheen en doe in een plastic zak. Giet de rest van de marinade erbij en sluit de zak goed af. Laat een poos marineren in de ijskast. Liefst een (halve) dag.
- Verwarm de oven voor op 180 graden. Neem de stukken kip uit de marinade, en bestrooi ze flink met versgemalen zwarte peper. Leg ze op de bakplaat en laat ze in 45 minuten krokant en gaar bakken. Keer halverwege om.
- Bereid de couscous volgens de verpakking. Rooster de amandelen in een droge koekenpan en laat afkoelen. Laat de vochtige couscous gedurende 2 minuten in de nog hete koekenpan uitwasemen. Roer de couscous los met het komijn-, kurkuma-, koriander- en kaneelpoeder.
- Snipper de ui en snijd de kruiden fijn. Mix de couscous, ui, het grootste gedeelte van de kruiden en de amandelen kort voor opdienen door elkaar. Breng op smaak met het citroensap, een flinke plens extra vergine olijfolie, versgemalen peper en zout.
- Serveer de goudbruine drumsticks op de couscous, gebruik een grote schaal. Garneer met de achtergehouden kruiden. Maak af met de granaatappelpitten, nog zo'n symbool voor een gelukkig en overvloedig nieuw jaar.

recepten@niw.nl

7801_recept.indd 1 12-09-17 18:31