JIGAL KRANT

FOTO: DORON KRANT

Voor 4 personen

- 16 bosuitjes
- 2 bosjes radijsjes (ongeveer 40 stuks)
- 2 tl venkelzaad
- 2 tl komijnzaad
- extra vergine olijfolie
- 1 el balsamico-azijn
- 1 gestoomde makreel (abusievelijk ook wel gerookte makreel genoemd), gefileerd
- 4 el volle yoghurt
- soemak

Geroosterde radijs en bosui met makreel en soemak

Als ik één les heb geleerd in de innovatieve keukens van Tel Aviv, dan is het dat veel groenten baat hebben bij een fikse oplawaai in de oven. Een mooi voorbeeld zijn radijsjes. Na een stief kwartier onder de gloeiende grill zijn die achenebbisje saladefiguranten plotsklaps helemaal de bom. Dat snoezige muizenstaartje kan je trouwens gerust laten zitten, net als het loof aan de bovenkant van het bolletje.

Voor alle duidelijkheid: bosui is niet hetzelfde als lente-ui. De laatste heeft het voorkomen van een minatuurprei, de eerste heeft aan de onderkant een knolletje. Bosui doet het een fractie beter onder de grill, maar als je alleen aan lente-ui kan komen is er geen man overboord. Veel crucialer is het dat je het beste makreelmannetje van de stad opspoort en hem zijn verste, vetste gestoomde makreel afhandig maakt. Die bewaar je vervolgens buiten de koeling. ■

Bereiding

- Zet de oven op grillstand en verwarm voor op 250 graden. Mocht je een heteluchtoven hebben, zet dan de ventilator uit.
- Ontdoe de bosuitjes van hun sikjes en halveer de radijsjes. Kneus de venkel- en komijnzaden licht in de vijzel. Mocht je geen vijzel in huis hebben, sla deze stap dan gerust over. Gebruik geen venkel- of komijnpoeder, dan mislukt het gerecht. Doe de bosuitjes, radijsjes, venkel- en komijnzaadjes in een braadslee, giet er een scheut olijfolie over en hussel alles goed door elkaar. Rooster de radijsjes en bosuitjes in het midden van de oven in 20 minuten krokant en goudbruin.
- Haal de braadslee uit de oven, bestrooi de geroosterde groenten met een snuf grof zout en besprenkel met de balsamico-azijn. Roer door elkaar.
- Verdeel elegante plukjes makreel over de groenten en garneer met kleine toefjes yoghurt. Bestrooi de yoghurt met soemak.

Vind het beste makreelmannetje van de stad en maak hem zijn vetste vis afhandig

NIW7811_Recept.indd 1 13-12-17 13:12