JIGAL KRANT

Arajes met spinazie en feta

Voor 4 personen

- gezouten boter
- eenvoudige olijfolie
- 2 grote uien, gesnipperd
- 3 tenen knoflook, geraspt of geperst
- 1 el za'atar
- 350 g spinazie
- 40 g parmezaan, geraspt
- 200 g feta
- 8 takjes oregano, de blaadjes grof gehakt
- 4 pita's
- 5 el rauwe techina
- 1-2 el citroensap
- 2 rijpe tomaten
- 1 minikomkommer
- extra vergine olijfolie

Voor het programma 5 Uur Live, verwarrend genoeg uitgezonden op RTL4, mocht ik onlangs vijf werkdagen een recept uit mijn boek *TLV* koken. Het betrof vlot gemonteerde filmpjes van anderhalve minuut, die van tevoren waren opgenomen in mijn Amsterdamse keuken. Voor de dinsdag maakte ik arajes, een Libanees gerecht dat in korte tijd is uitgegroeid tot een van de populairste snacks van Tel Aviv. Over de juiste uitspraak zijn de Israëli's het nog niet eens. Sommigen zeggen ara-jíés, anderen spreken arajes uit zoals je het schrijft: als 'lawajes' dus, maar dan met een r in plaats van de w en zonder de l (en zonder het verdriet).

Op de site van RTL is het fragment terug te zien. Ga dat vooral even doen. Niet alleen omdat arajes een kleine moeite is met een groot effect, maar ook vanwege een melige beeldgrap op 1:08. Ik gooi daar quasi-nonchalant een pita over mijn rechterschouder, die in het volgende shot precies in de broodrooster belandt. Kort na de uitzending ontving ik een vier seconden durend filmpje van mijn fotograaf Vincent, waarin hij op geniale wijze mijn flauwe grap parodieert: in plaats van een pita slingert hij een peer in een broodrooster. Pas uren later kwam ik bij van het lachen.

De filmpjes plaatste ik zij aan zij op Facebook en Twitter, stiekem hopend op navolging van creatievelingen met te veel vrije tijd. In mijn wildste fantasieën belandden ananassen, gebraden kippenpoten en schoonmoeders in broodroosters, maar het bleef bij een handvol opgestoken duimen en hartjes. Ben jij in het bezit van een broodrooster, te veel vrije tijd en een schoonmoeder? Dan weet je wat je te doen staat. Hieronder alvast een recept voor vegetarische arajes, zoals ze die serveren in restaurant Ha'achim in Tel Aviv. Om mee te oefenen. De maker van de grappigste homevideo ontvangt een gesigneerd exemplaar van *TLV*. ■

Bereiding

- Verhit in een ruime kookpan een klontje gezouten boter en een scheutje olijfolie. Fruit de uien en knoflook op laag vuur. Voeg na 5 minuten de spinazie toe en draai het vuur iets hoger. Roer af en toe. Zet het vuur uit als het blad geslonken is. Druk in een zeef het vocht uit de spinazie en vang op. Retourneer de spinazie in de nog warme pan. Laat het uitlekvocht 2-3 minuten inkoken in een tweede pan op middelhoog vuur. Voeg het gereduceerde vocht aan de spinazie toe. Laat minstens een uur opstijven in de ijskast.
- Prak de feta en oregano door het opgesteven spinaziemengsel. Rooster de pita's een minuutje in de broodrooster en snijd ze doormidden in twee halve maantjes. Verdeel de vulling over de 8 pitahelften.
- Verhit een grillpan op hoog vuur. Kwast de pita's rondom in met olijfolie. Zet de pita's eerst 1 minuut met hun opening naar beneden op de grillpan, zodat deze dichtschroeit. Rooster ze vervolgens 4-5 minuten aan beide zijden, totdat ze goudbruin zijn en zwarte grillstrepen hebben.
- Meng de rauwe techina met het citroensap in een ruime kom. Je zult zien dat de techina steeds stugger wordt. Voeg geleidelijk kleine scheutjes water toe, zodat de saus de dikte krijgt van slasaus. Breng op smaak met een snuf zout.
- Hak de tomaten en het komkommertje zeer fijn, bijna tot moes. Breng op smaak met olijfolie, citroensap, zout en versgemalen peper. Serveer de arajes in kwarten op een bord met in het midden een kommetje techina, met als topping een eetlepel van de fijngehakte groenten.

NIW7827_recept.indd 1 24-04-18 16:46