JIGAL KRANT

Charief van chili, bleekselderij, komkommer, augurk en koriander

voor 4 personen

- 5 groene chilipepers
- 2 stengels bleekselderij
- 2 minikomkommers
- 2 zoetzure augurken
- 2 lente-uitjes
- 1 bos koriander
- sap van ½ – 1 citroen
- extra vergine olijfolie

Een van de culinaire lessen die ik in de keukens van Tel Aviv geleerd heb, is dat geen maaltijd zonder pittigheid kan. In onze keukens willen we dat nog wel eens over het hoofd zien. Op de checklist van de doorsnee beroepskok worden de basissmaken zoet, zout, zuur en bitter keurig afgevinkt. Daarnaast zit ook de hartige meerwaarde van een teen knoflook of een meegefruit ansjovisje er goed ingebakken. Het ideale gerecht heeft van alles wat. Ten eerste omdat louter zoet en hartig al snel vervelen, maar ook omdat de contrasterende basissmaken elkaar kunnen versterken of juist kunnen temperen. Beginnende koks ontdekken dat zowat elk gerecht opknapt van een kneep citroensap of een snuf grof zout. De kunst is vervolgens om alle smaakmakers harmonieus te laten samenvloeien, zonder dat een ervan detoneert. Die gave onderscheidt de topkok van de onervaren keukenprins.

Bij het samenstellen van een gerecht mag ook het mondgevoel niet uit het oog worden verloren. Elke hap bestaat idealiter uit contrasterende texturen. Alleen maar botermals is uitermate bevredigend voor een tandloze bejaarde, maar zonder knisperend tegenwicht vergaat de fijnproever al snel zijn eetlust. Vooral bij het samenstellen van een salade is het belangrijk om naast de verscheidenheid aan smaken ook de aanwezigheid van uiteenlopende texturen in de gaten te houden. Daarmee vindt de gemiddelde Nederlandse chef het doorgaans welletjes, terwijl er nóg een essentiële smaakmaker bestaat, in Israël aangeduid met het zelfstandige naamwoord *charief*.

Het is veelzeggend dat wij daar eigenlijk geen fatsoenlijk equivalent voor hebben. 'Scherpte' of 'pittigheid' komen in de buurt, maar er is geen snackbar of frietkot waar je ooit gevraagd wordt of je soms nog wat scherpte wenst, terwijl "*rotse charief?*" een standaardvraag is in elke Israëlische eettent. Daar kan je desgewenst nee op antwoorden, maar dan doe je je maaltijd te kort. Een volmondig "*ken*!" ('ja') is ook niet aan te raden, tenzij je een verleden dan wel ambities hebt als vuurspuwer. Het weldoordachte antwoord is "*kzat*" ('een beetje'), want een pietsje hitte maakt je eetervaring een stuk intenser. Wat mij betreft is *charief* na zoet, zout, zuur, bitter en umami (hartigheid) de zesde basissmaak.

Dit bijgerecht, dat het midden houdt tussen een saus en een salade, is mijn alternatief voor schoeg, het sausje dat de pitaboer na jouw '*kzat*' in je falafel, shoarma of sabich lepelt. Omdat het wat minder heftig is dan schoeg kan je het royaler opdienen. Het is een geweldige begeleider van vlees, vis of techina, maar dankzij de aanwezigheid van genoeg zoet, zuur, zout en bitter, alsmede veel verschillende texturen kan je het ook prima zo eten. ■

Bereiding

- Ontdoe de chilipepers van hun steeltje, pitjes en zaadlijsten en snijd in minuscule blokjes. Laat voor wat extra pittigheid de zaadlijsten van een of meerdere pepers zitten.
- Snijd de bleekselderij, komkommer, augurk en lente-ui zo klein mogelijk. Snijd de koriander fijn, maar ga niet onbeholpen staan hakken, want dan verliezen de blaadjes hun kostbare sappen en worden ze zompig.
- Hussel alle ingrediënten door elkaar en breng op smaak met citroensap, een royale scheut olijfolie en een snuf grof zout.

NIW7835_recept.indd 1 20-06-18 18:11