JIGAL KRANT

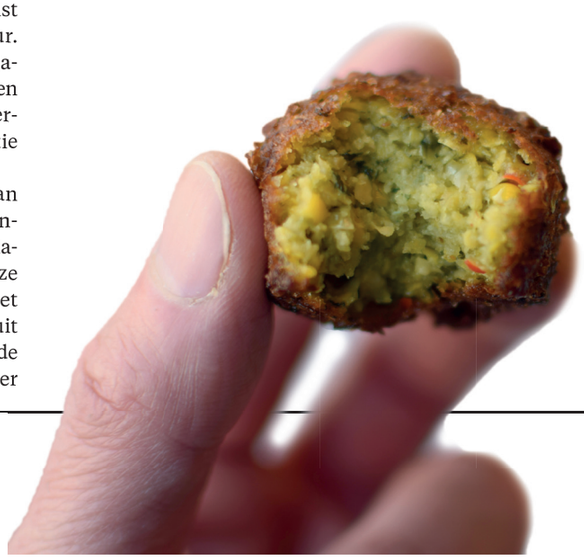
Kanen met Krant

Popcornfalafel

Professionele koks houden ervan om eeuwenoude gerechten opnieuw uit te vinden. Ik begrijp dat wel. Het is een luie manier om je gasten iets pretentieus voor te schotelen. Zo was het een tijdje hip om de afzonderlijke ingrediënten van klassiekers kunstig op te dienen op veel te grote borden.

Van dat euvel waren we amper bevrijd of er diende zich een nieuwe trend aan. De modebewuste chef van vandaag verwijdert een allesbepalend hoofdingrediënt en vervangt dat door een verrassend alternatief. Veel soeps levert dat meestal niet op, klassiekers hebben de tand des tijds nu juist doorstaan dankzij hun onovertroffen receptuur. Pizza van bloemkool, tiramisu van avocado, sojabonenhummus en lasagne van knolselderijbladen zijn in het beste geval vermakelijk, maar onderstrepen na een paar happen slechts de perfectie van het origineel.

In NENI, de jongste aanwinst in de hausse aan Israëlische restaurants in Amsterdam, at ik onlangs de uitzondering op de regel. De popcornfalafel die daar op de kaart staat vormt geen serieuze bedreiging voor de authentieke bereiding met kikkererwten of tuinbonen, maar is als snack uit het vuistje meer dan een jolige noviteit. Dankzij de gepofte en verse mais zijn de balletjes krokanter en een tikkeltje zoeter. Vooral dat laatste is even schrikken, als je nietsvermoedend een doodnormaal ogend falafelballetje doormidden bijt. Maar na drie balletjes geven je voorgeprogrammeerde hersenen hun verzet op, een beetje als na drie treden op een defecte roltrap. Ga het eens zelf proeven bij NENI (waar verder geruststellend weinig rare fratsen worden uitgehaald) of maak de popcornfalafel thuis volgens het recept van eigenares Haya Molcho. ■



Voor 10 personen

- 150 g popcorn
- 40 g verse koriander, alleen de blaadjes
- 2 tenen knoflook, geperst of fijngehakt
- ½ rode chilipeper, zaden en zaadlijsten verwijderd
- 500 g mais uit blik
- 90 g maizena
- 20 ml limoensap
- 15 g zout
- 100-150 ml spuitwater
- 500 ml zonnebloem- of arachideolie

Bereiding

- Pureer 100 gram popcorn en zet apart. Pureer hierna de koriander, knoflook, chilipeper en mais in de keukenmachine. Meng de gepureerde massa in een kom met de fijngemalen popcorn, maizena, limoensap en zout. Voeg aan het einde de overgehouden popcorn (niet fijngehakt!) en het spuitwater toe. Kneed alles tot een smeuïge massa.

- Verhit de olie tot 180 graden. Gebruik een falafeltang of maak balletjes met twee lepels en wip in de hete olie. Frituur 4-5 minuten. Laat uitlekken op keukenpapier. Houd eventueel warm in de oven (100 graden) totdat alle balletjes klaar zijn.

Bron: Haya Molcho - *Hayas Küche*, Südwest Verlag, 2016

NIW7926_recept.indd 1 03-04-19 16:09