JIGAL KRANT

Kanen met Krant

Messabecha van limabonen

Eyal Shani, de chef die eigenhandig de gastronomische woestijn in Israël tot bloei wist te brengen, heeft het land verlaten. Vergezeld door de beste chefs uit zijn restaurants – hij runt er een stuk of tien in Tel Aviv – beproeft hij sinds kort zijn geluk in dat andere beloofde land. In NYC opende hij HaSalon, gemodelleerd naar zijn gelijknamige vlaggenschip in TLV.

Een recensent van de *New York Post* ging er eten en schreef een vernietigende recensie. Mikpunt van zijn toorn was een op bordkarton geserveerde tomaat voor 24 dollar. Die was slechts in partjes gesneden en op smaak gebracht met olie, zout en peper. Complimenten waren er ook, maar wat overheerste was een aan razernij grenzende verontwaardiging over de absurde prijs-kwaliteitverhouding: *'Many of the Mediterranean menu's scandalously priced stinkers were just meh (...) Striped bass for 149? Call the cops!'*

Afgaande op mijn recente ervaringen in de originele HaSalon heeft de *Post* een punt. De ooit zo revolutionaire formule van supersimpel, maar beresmakelijk eten in een nachtclubachtige setting is sleets geworden. De bourgondiërs van weleer hebben plaatsgemaakt voor Franse bourgeois die HaSalon beschouwen als perfecte locatie voor hun vrijgezellenfeestjes. De drank, de dans en de sjans hebben de overhand gekregen. De open keuken opereert op de automatische piloot en wie aan het eind van de avond nog nuchter genoeg is om de viercijferige rekening op waarde te schatten, zou inderdaad het liefst de *miesjtara* bellen.

Grappig genoeg hanteren Shani's andere restaurants min of meer dezelfde kaart als HaSalon. Zoals Port Said, een buitenrestaurant onder de schaduw van de Grote Synagoge. Daar wordt doorgaans niet op tafels gedanst, maar de sfeer is er evenwel fantastisch. Wat belangrijker is: het eten is goedkoop en betoverend goed. Een ogenschijnlijk duf bonenprutje met wat kleingesneden ui en chili brengt je hier nog in hogere sferen. En dat voor 30 sjekel!

Vlak voordat hij met zijn baas naar New York verhuisde gunde chef Yuval Leshem me het recept van zijn messabecha van limabonen. Maak het thuis en je eindigt alsnog dansend op de tafel. ■

Voor 6 personen

- 500 g limabonen (gedroogd, niet uit blik!)
- 4 groene chilipepers
- 15 g verse salie
- 4 grote tenen knoflook
- extra vergine olijfolie
- 1-2 el vers citroensap
- 2 tl zout
- 1 rode ui, ragfijn gehakt
- 6 tomaten, gehalveerd

Bereiding

- Week de limabonen minstens 12 uur in ruim water. Doe de geweekte bonen in een zeef en was goed onder de kraan. Breng vervolgens met ruim schoon water aan de kook. Zet het vuur uit zodra het water kookt en schep met een schuimspaan het schuim eraf. Was de bonen opnieuw onder stromend water en breng opnieuw aan de kook. Schep opnieuw het schuim eraf. Breng de bonen een derde keer tegen de kook aan. Zorg dat ze ongeveer 3 centimeter onder staan. Zet net voordat het water kookt de pan op het laagste vuur, zodat het water vlak onder het kookpunt blijft. Snijd 1 chilipeper (inclusief zaden) in tweeën en voeg met de salie en 3 tenen knoflook toe. Als je hebt, gebruik dan een kruidenbuiltje of kookzak. Bedek de oppervlakte van het water met een laagje olijfolie. Schrik niet, hier heb je flink wat olijfolie voor nodig. Laat 3 uur goed afgedekt zachtjes sudderen. Gebruik naast de deksel zilverfolie om de pan hermetisch af te sluiten. Een sudderplaatje kan helpen om het kookwater onder het kookpunt te houden.
- Verwijder de zaden en zaadlijsten van de overgebleven chili's en hak ragfijn met 1 teen knoflook. Voeg scheutjes citroensap en extra vergine olijfolie toe zodat je een sausje krijgt. Breng op smaak met grof zout.
- Controleer na 3 uur of de bonen boterzacht zijn. Verwijder de chilipeper, knoflook en salie. Voeg het zout toe en zet het vuur hoog. Laat onafgedekt inkoken. Roer af en toe met een pannenlikker om aankoeken te voorkomen, maar niet meer dan nodig. Zet het vuur uit zodra de messabecha optimaal romig is. Proef en breng eventueel op smaak met extra zout.
- Verdeel de messabecha over borden. Knijp boven elke portie twee halve tomaten uit. Garneer verder met het chilisausje, rode ui en extra vergine olijfolie. Serveer met pita of ander brood.

NIW7940_recept.indd 1 17-07-19 14:59