JIGAL KRANT

Voor 12 latkes

- 600 g aardappels, geraspt
- 300 g pastinaak, geraspt
- 30 g bieslook, fijngeknipt
- 4 eiwitten
- 2 el maïzena
- 80 g boter
- 100 ml zonnebloemolie
- zout en peper
- crème fraîche

Bereiding

- Doe de aardappel in een schone theedoek, draai dicht en wring er zo veel mogelijk water uit. Meng de aardappels in een kom met de pastinaak, bieslook, maïzena, de eiwitten en flink wat zout en peper.

- Verhit een flinke laag olie in een pan. Haal met je handen porties uit de kom (ongeveer ter grootte van twee eetlepels). Knijp het mengsel in je handen samen, zodat er nog wat vocht uitloopt en leg in de hete olie. Druk de latkes met een vork plat, ongeveer 1 cm dik en 8 cm doorsnee. Bak de latkes aan beide zijden goudbruin. Laat de gebakken latkes uitlekken op keukenpapier. Serveer met crème fraîche.

FOTO: JONATHAN LOVEKIN

Kanen met Krant

Latkes van aardappel en pastinaak

Lang geleden, zo verhaalt een oude Jiddische legende, maakte iedereen in een Pools stadje latkes voor Chanoeka. Iedere familie had zijn eigen ingrediënten en over de perfecte receptuur werd driftig gediscussieerd. De een zwoer bij broodkruim, de ander bij aardappelmeel, een derde voegde peterselie toe, iets waar de rest weer tegen ageerde. De enige die zich stilhield was Malke, de vrouw van de kleermaker. Malke geloofde heilig in haar eigen familierecept en dat gaf ze niet prijs. Uit angst dat anderen misschien haar geheime ingrediënten zouden kunnen proeven, bakte ze uiteindelijk alleen nog maar latkes voor haar eigen gezin. Daardoor hadden Malkes latkes gaandeweg een legendarische status gekregen.

Ook Berel, de schoenmaker, dacht met weemoed terug aan Malkes latkes. Al helemaal omdat zijn eigen vrouw Yentel er maar weinig van bakte. Op een gegeven moment had Berel zo zijn buik vol van de loodzware deegkoeken thuis, dat hij besloot het geheime recept van Malke te jatten. Hij verschool zich achter het keukenraam van de kleermakersvrou w en noteerde hoe zij haar latkes bereidde. Toen snelde hij naar huis en vertelde Yentel wat hij had gezien. Die avond zouden ze eindelijk hemelse latkes eten.

„Vijf aardappelen en twee eieren," stak Berel van wal. Maar Yentel antwoordde dat ze nooit anders deed. "Daarna gaan er fijngehakte lente-uitjes doorheen." Yentel schudde misnoegd haar hoofd. "Wat een aanstellerij. Wij gebruiken gewone ui." Schoorvoetend schilde Berel een gewone ui. "Malke voegde vervolgens een lepel meel toe," las Berel van zijn blaadje. "Meel!? Laat me niet lachen! In latkes hoort broodkruim," brieste Yentel. Berel deed een lepel broodkruim in het beslag en las de rest van de afgekeken ingrediënten voor: "Snufje peper, citroensap en peterselie." "Die Malke is niet goed snik," zei Yentel, "peterselie hoort over de wortels, citroensap in de thee en van peper ga je niezen." "Daarna bakte Malke de latkes heel dun in zonnebloemolie," probeerde Berel nog. "Zonnebloemolie? Wat is er mis met sjmalts? En latkes horen stevig te zijn."

Die avond ging het gezin van de schoenmaker eens goed zitten voor Malkes geheime latkes. Die vielen vies tegen. "Ze zijn helemaal niet luchtig," vonden de kinderen. "Wat nou geheim recept," snoof Yentel, "ze smaken precies als de onze." "Dácht ik het niet," besloot Berel, "latkes smaken altijd hetzelfde."

Over het waarheidsgehalte van de moraal van bovenstaand Chanoekaverhaal kun je van mening verschillen. Bovenstaand recept is van de grote Ottolenghi, tot op zekere hoogte de Malke van onze tijd. Met dien verstande dat hij niet geheimzinnig doet over zijn latkes. Malke zou gruwen van de aanstellerige bieslook, niesopwekkende peper en het onorthodoxe gebruik van pastinaak, maar wat mij betreft bewijst Ottolenghi dat de ene latke toch echt de andere niet is. O ja, het recept heb ik gejat uit zijn boek *Jeruzalem*. ■

NIW8010_recept G.indd 1 17-12-19 14:39