JIGAL KRANT

Sjaksjoeka met matseballen

Voor 4 personen

Matseballen

- eenvoudige olijfolie
- 2 middelgrote uien, gesnipperd
- 100 g matses
- 2 eieren
- ½ bosje bladpeterselie, blaadjes fijngesneden
- ½ tl kurkuma
- ½ tl gemalen koriander
- ½ tl gemalen komijn
- 3 el matsemeel

Sjaksjoeka

- 2 puntpaprika's, in kleine blokjes
- 500 g kerstomaatjes, in kwarten
- 2 tenen knoflook, geperst of fijngehakt
- 2 tl harissa
- 2 tl za'atar
- 2 tl ras el hanout (of baharat)
- 1 tl paprikapoeder
- 2 takjes munt, blaadjes grofgehakt

Het samenvallen van de al dan niet intelligente lockdown en de voorbereidingen voor Pesach stelde Joods Nederland voor een duivels dilemma: hamsteren of opmaken? Terwijl de rest van de natie zijn voorraadkast spekte met bulkhoeveelheden pasta, crackers, meel en ontbijtgranen, prevelden gezagsgetrouwe Joden iets over het stof der aarde alvorens ze hun laatste restje provisie ritueel verbrandden. Om de onvermijdelijke hongerzomer zo goed en zo kwaad mogelijk het hoofd te bieden, zat er niets anders op dan matses te hamsteren. Die gaan sowieso door voor ultiem coronavoedsel: je schuift ze zo onder de deur door van hermetisch afgesloten quarantainekamertjes. Nu kampen matses altijd met hetzelfde euvel als rijst: je hebt er steevast minder van nodig dan je denkt. Tel daarbij op dat de voorspelde apocalyps op haar beurt veel weg heeft van Eliahoe, dus nog wel een poos op zich laat wachten en het moge duidelijk zijn: elk Joods huishouden zit opgezadeld met genoeg brood der ellende om vierhonderd jaar Egyptische slavernij mee te overleven. Een receptje daarom om iets in te teren op dat vermaledijde matseoverschot. ■

Bereiding

- Fruit de ui voor de matseballen in weinig olijfolie op matig vuur in 10 minuten glazig en zacht. Verhit in een tweede, grote hapjespan een royale scheut olijfolie en fruit de paprika en knoflook met de harissa 2 minuten op halfhoog vuur. Voeg de tomaten, specerijen en een snuf zout toe en draai het vuur laag.
- Verkruimel de matses in een kom. Voeg de eieren toe en kneed met de peterselie, specerijen, gefruite ui en het matsemeel tot een stug beslag. Breng op smaak met een flinke snuf zout en versgemalen peper. Vorm met vochtige handen balletjes ter grootte van kauwgomballen. Voeg een scheutje water toe aan de pruttelende saus en laat de matseballen een voor een in de sjaksjoeka zakken. Dek de pan af en laat op matig vuur in circa 20 minuten tot een dikke saus inkoken. Keer de matseballen halverwege om. Zet als de saus nog te waterig is het vuur wat hoger en laat de sjaksjoeka onafgedekt indikken.
- Als je het leuk vindt om iedereen zijn eigen portie te geven, kan je de saus over kleine pannetjes verdelen. Laat de sjaksjoeka 5 minuten rusten en garneer vlak voor het serveren met munt.

NIW8024_kanen met krant.indd 1 22-04-20 14:56