JIGAL KRANT

Kanen met Krant

Messabecha

Voor 4 personen

- 250 g kikkererwten (gedroogd, niet uit blik!)
- 2 zakjes baksoda (à 5 g)
- 1 grote teen knoflook, geperst
- 4 groene chilipepers, pitjes en zaadlijsten verwijderd
- 2 ingelegde groene chilipepers
- 1 kleine teen knoflook
- sap van 2 citroenen
- extra vergine olijfolie
- 150 g rauwe techina
- snuf gemalen komijn
- 4 takjes bladpeterselie, grof gehakt
- 2 grote witte uien, gehalveerd
- 4 pita's

Voor veel Israëli's is messabecha, in Noord-Israël mesjauwsja genoemd, de overtreffende trap van choemoes. Het gerecht heeft dezelfde ingrediënten en ook de bereiding is grotendeels identiek, maar de smaakbeleving verschilt hemelsbreed. Dat zit hem in de temperatuur – messabecha wordt warm opgediend – en in de grovere structuur. De stukgekookte kikkererwten belanden niet in de keukenmachine en worden slechts vluchtig door de techina en het citroensap geroerd.

Niet lang geleden, toen het hip was klassieke gerechten te demonteren en de ingrediënten afzonderlijk op te dienen, maakte messabecha goede sier in chique restaurants als *deconstructed hummus*. Gelukkig is ook die modegril weer overgewaaid en is messabecha weer het exclusieve domein van sjofele choemoesiot. Daar scheiden de mannen zich van de jongens door geen choemoes, maar deze robuuste hap te bestellen. Hun messabecha vegen ze bij voorkeur van het bord met gepelde stukken ui, die dienst doen als natuurlijke lepeltjes. De combinatie van de rauwe ui, messabecha en chilicitroensaus is misschien een beetje raar, maar wel erg lekker. ■

Bereiding

- Week de kikkererwten minstens 12 uur in ruim water met een zakje baksoda erin opgelost.
- Giet af en doe ze met het tweede zakje baksoda, maar zonder water, in de hoogste soeppan die je hebt. Bak de kikkererwten 3 minuten al roerend op hoog vuur. Blus de kikkererwten met koud water. Wrijf de kikkererwten onder water 3 minuten heen en weer tussen je handen. Zo masseer je de velletjes los. Draai de kraan helemaal open en laat het water met een ferme straal in de volle pan lopen. Hierdoor gaan de velletjes door het water dwarrelen, terwijl de erwten op de bodem blijven liggen. Vis de velletjes met een schuimspaan of kleine zeef uit het water. Giet de kikkererwten af en pluk de laatste weerbarstige velletjes ertussenuit.
- Breng de ontvelde kikkererwten met schoon water aan de kook in een handzamere koekenpan. Zorg dat de erwten ongeveer 5 centimeter onderstaan. Schep het eiwitrijke schuim dat zich vormt aan het oppervlak weg met een schuimspaan. Voeg de knoflook toe en laat de erwten op matig vuur onafgedekt doorpruttelen.
- Hak voor het chilicitroensausje de verse en ingelegde chili's en knoflook ragfijn. Voeg het citroensap toe en vul aan met een bescheiden scheutje olijfolie. Breng op smaak met een snuf grof zout.
- Voeg zodra de erwten beetgaar zijn, na ongeveer 30 minuten, 1 gulle theelepel keukenzout toe en zet het vuur hoog. Laat 3 tot 5 minuten goed doorkoken zodat een licht lobbige, enigszins gebonden soep ontstaat. Maar laat ook weer niet te veel inkoken, want de techina die we nog toevoegen, heeft een sterk bindende werking. Het inschatten van de beste consistentie vergt enige oefening.
- Zorg dat je voor het opdienen alle ingrediënten in de juiste hoeveelheden hebt klaarstaan. Neem voor iedere eter 1 soeplepel uit de pan en schep in een ruime (voorverwarmde) kom. Voeg per persoon 2 eetlepels citroensap en 3 eetlepels rauwe techina toe. Meng in een paar vlotte bewegingen door elkaar. Voeg zo nodig wat kookvocht of heet water toe als de messabecha te dik is. Laat de messabecha op een diep (voorverwarmd) bord glijden. Garneer met komijn, olijfolie en peterselie. Serveer met een halve ui, het chilicitroensausje en een warme pita.

NIW8028_kanen met krant.indd 1 19-05-20 13:39