JIGAL KRANT

Labaneh met gefrituurde artisjok

De vraag hoelang we nog opgescheept zitten met het nieuwe normaal, vertaalt zich bij mij vooral in de prangende vraag hoe lang ik nog verstoken ben van mijn geliefde Tel Aviv. Ruim zeven maanden geleden at ik er mijn laatste avondmaal. In Dok, het postzegelrestaurantje waar afstand houden moeilijker is dan tijdens een spelletje Twister, besloten we de avond met een lechajiem. 'Dat Israël gevrijwaard moge blijven van corona', zei de chef Asaf Doktor aan de andere kant van de bar. Met klinkende glaasjes arak bezegelden we zijn wens, die niet is verhoord.

In ons familieappartement op Rothschild Boulevard zal het mos inmiddels wel uit de vloertegels komen zetten en in de badkamers vieren de *djoekiem* (inheemse reuzenkakkerlakken) ongetwijfeld hun evolutionaire suprematie. Intussen zitten de Tel Avivi op elkaars lip in veel te kleine appartementen te wachten totdat het virus is uitgeraasd. Tienduizenden werkloze jongeren hebben de stad met de staart tussen hun benen verlaten. Van de bruisende horeca is weinig over. Mijn favoriete *vegan* snackbar Sultana ging ten onder in de eerste coronagolf en als de tweede golf is uitgeraasd, zal de schade aanzienlijk groter zijn. Het is maar zeer de vraag of de stad die minstens drie weken in een kunstmatige coma wordt gehouden, zich ooit weer op de borst kan kloppen als de *city that never sleeps*.

Intussen probeer ik in gedachten af te reizen naar het Tel Aviv uit betere tijden. Zittend aan mijn Amsterdamse eettafel waan ik me aan de bar van Dok. Over de speakers zingt Aris San me toe in gebroken Ivriet, terwijl ik geniet van Asaf Doktors befaamde labaneh met gefrituurde artisjok. Met een glaasje arak breng ik een lechajiem uit. Op Tel Aviv, opdat alles weer moge worden als voor corona. ■

- 500 g volle geitenyoghurt (3,5% vet)
- 500 g Turkse yoghurt (10% vet)
- 1 blik artisjokkenharten (uitlekgewicht 250 g)
- 400 ml zonnebloem- of arachideolie
- 3 el fijngehakte peterselie
- 3 tenen knoflook, geperst

- Plaats de kaasdoek over een kom en schenk beide soorten yoghurt in de doek. Meng met 1 theelepel zout. Breng de punten van de doek bij elkaar en knoop dicht met een touwtje. Hang het buideltje op een of andere manier op in de koelkast, met de kom eronder. Ik gebruik daarvoor het metalen frisdrankrekje. Bij gebrek aan aanknopingspunten kun je het buideltje in een zeef leggen en deze op de kom plaatsen. Het uitlekken gaat dan iets trager. 24 uur moet genoeg zijn.
- Laat de artisjokharten uitlekken in een zeef. Snijd ze in vieren en dep ze droog met keukenpapier.
- Verhit in een pan genoeg olie om de artisjokken (in porties) in onder te dompelen. Frituur de artisjokken goudbruin. Mocht je een kookthermometer hebben, houd de temperatuur van de olie dan rond de 180 graden. Verwijder de artisjokken met een schuimspaan, laat ze uitlekken op keukenpapier en meng ze met de peterselie, knoflook en een snuf zout.
- Smeer ongeveer de helft van de labaneh uit over een schaal (de rest blijft minstens een week goed in de ijskast). Verdeel de artisjokken erover en serveer direct.

NIW8102_kanen met krant.indd 1 07-10-20 14:39