

Thuis in Tel Aviv

Journalist Jigal Krant houdt van Tel Aviv, zijn tweede thuis. En wij houden van het boek dat hij erover schreef. Simpel, smaakvol en een lust voor het oog. Proef maar!

recept JIGAL KRANT
fotografie VINCENT VAN DEN HOOGEN



Journalist Jigal Krant is een groot kookliefhebber. Misschien ken je hem van *De koosjere hamvraag*, een tv-programma over de Joodse eettraditie. Maar hij maakt ook radio en schrijft graag. Tel Aviv is zijn tweede huis – hij is daar zo vaak dat hij er feilloos de weg weet in de verzameling van laagdrempelige restaurants, de geweldige steefoodkramen, het vrolijke nachtleven en de Israëliëse keuken. Dit onlangs verschenen kookboek is een heerlijke ode aan de stad. Krant laat ons moderne klassiekers proeven – sachlab, pita met lamsgehaktballetjes, aubergineschnitzels... dat werk. Allemaal even smaakvol, en toch zeer simpel. Omdat de Tel Avivers vooral koosjer koken, komen ook vegetariërs goed aan hun trekken.

'TLV: Recepten en verhalen uit Tel Aviv', Jigal Krant, Nijgh & Van Ditmar, € 34,99

GEROOSTERDE RADIJS EN BOSUI MET MAKREEL EN SUMAK

MAKKELIJK | LUNCH | 4 PERSONEN

20 MIN BEREIDINGSTIJD + 20 MIN OVENTIJD

Jigal Krant: 'Als ik één les heb geleerd in de innovatieve keukens van Tel Aviv, dan is het dat veel groenten baat hebben bij een fikse oplawaai in de oven. Een mooi voorbeeld zijn radijsjes. Na een stiefkwartier onder de gloeiende grill zijn die achenebbisje saladefiguranten plotsklaps helemaal de bom. Dat snoezige muizenstaartje kun je trouwens gerust laten zitten, net als een stukje loof aan de bovenkant van het bolletje.

Voor alle duidelijkheid: bosui is niet hetzelfde als lente-ui. De laatste heeft het voorkomen van een miniatuurprei, de eerste heeft aan de onderkant een knolletje. Bosui doet het een fractie beter onder de grill, maar als je alleen aan lente-ui kunt komen is er geen man overboord. Veel crucialer is het dat je het beste makreelmantje van de stad opspoort en hem zijn verste, vetste gestoomde makreel afhandig maakt. Die bewaar je vervolgens buiten de koeling.'

16 BOS- OF LENTE-UITJES

2 bosjes **RADIJS** (ongeveer 40 stuks)

2 tl **VENKELZAAD**

2 tl **KOMIJNZAAD**

EXTRA VERGINE OLIJFOLIE

1 el **BALSAMICO**

1 **GESTOOMDE MAKREEL** (ook wel gerookte makreel genoemd), gefileerd

4 el **VOLLE YOGHURT**

SUMAK

Zet de oven op de grillstand en verwarm voor op 250°C. Mocht je een heteluchtoven hebben, zet dan de ventilator uit. Ontdoe de bosuitjes van hun sikjes en halveer de radijsjes.

Kneus het venkel- en komijnzaad licht in de vijzel. Mocht je geen vijzel in huis hebben, sla deze stap dan gerust over. Gebruik geen venkel- of komijnpoeder, dan mislukt het gerecht. Doe de bosuitjes, radijsjes, venkel- en komijnzaadjes in een braadslee, giet er een scheut olijfolie over en hussel alles goed. Rooster de radijsjes en bosuitjes in het midden van de oven in 20 min krokant en goudbruin.

Haal de braadslee uit de oven, bestrooi de geroosterde groenten met een snuf grof zout en besprenkel met de balsamico. Schep goed om. Verdeel de bosuitjes en radijsjes over 4 borden. Voeg elegante plukjes makreel toe. Garneer met kleine toefjes yoghurt. Besprenkel rijkelijk met olijfolie en bestrooi de yoghurt met sumak.

