De tafel van vier

Op de longlist

Vier kookschrijvers nemen ons om beurten mee in hun keukens. Deze week bakt Jigal Krant een zoete, kleverige **dadel-pecancake**.



Hoewel ik vrijwel alles lust, zijn er ingrediënten die u nooit van mijn hand bent tegengekomen in deze terminale rubriek. Sowieso geen dierlijke producten – mijn bijdrage aan een betere wereld – maar ook geen fruit als banaan en galiameloen. Een dadelmens ben ik evenmin – te zoet, te kleverig – maar soms wint chauvinisme het van smaak. Daarom bedacht ik een dadelcake waarvan ik geen genoeg kan krijgen. Om maar zoveel mogelijk dadels te kunnen kopen.

Het Gouden Kookboek

De vrucht die ik u het vaakst in de maag heb gesplitst, is ook geen allemansvriend. Maar aubergine wint aan populariteit en vermoedelijk heb ik daar mijn steentje aan bijgedragen. Onlangs werd bekend dat mijn aubergineboek *Ode* een van de tien titels is op de longlist van Het Gouden Kookboek. Als volgende week de definitieve zes boeken zijn genomineerd, trekt de jury zich terug. Het goud gaat dit jaar naar het boek met de meeste online-stemmen. Daardoor wordt niet kwaliteit, maar populariteit bekroond. Ter illustratie: de gedoodverfde winnares heeft 236 keer zoveel volgers op Instagram als ik. Een ongelijke strijd.

In het verleden had de vakjury het laatste woord, maar dat was ook niet onomstreden. Zo waren er winnaars die een professionele of vriendschappelijke relatie hadden met juryleden. Daarom opper ik de Oscarprocedure: de uitgeverijen sturen hun boeken (digitaal) naar enkele tientallen eetschrijvers, culinaire journalisten, chefs en lekkerbekken. Deze academie kiest de winnaar. Zo ben je af van het schaamteloze bedelen om stemmen en verklein je de kans op vriendjespolitiek.



Een kijkje in de pannen van Raghenie Bhawanie, Samuel Levie, Emma de Thouars en **Jigal Krant.** Auteur van *Ode*, zijn kookboek met auberginerecepten.

Ingrediënten

- 125 g pecannoten
- 1 theezakje (English breakfast, ceylon, darjeeling)
- 215 g medjouldadels, met pit
- 1 tl baksoda (géén bakpoeder!)
- 1½ el cognac
- 80 g boter, op kamertemperatuur
- 180 g lichte basterdsuiker
- 225 g patentbloem
- 1 tl kaneel
- ½ tl kardemom (liefst versgemalen)
- 1 tl isot biber (Turkse winkel)

Dadel-pecancake

Zet de oven op 175 graden (boven- en onderwarmte, hetelucht uit). Rooster de pecannoten in 5-6 minuten licht. Laat afkoelen en hak grof. Laat de oven aan.

Laat het theezakje 5 minuten trekken in 80 milliliter kokendheet water. Verkreukel intussen een vel bakpapier tot een prop, vouw open en druk in een cakevorm van 26 cm.

Ontpit de dadels. Als het goed is, houd je 200 gram over. Snij in plakjes en doe in een kom. Bestrooi met de baksoda en giet de hete thee en cognac erbij. Zorg dat alles onderstaat. Laat 10 minuten wellen. Zet daarna de staafmixer erop. Een paar pulsen is genoeg: het is niet erg als er hier en daar nog wat stukjes in zitten. Werk met een vork de boter en basterdsuiker door de dadelpuree.

Meng in een tweede kom de bloem, kaneel, kardemom, isot biber, pecan en een flinke snuf zout. Voeg de inhoud van 2 kommen samen en werk voorzichtig door elkaar met je handen. Stop zodra alles goed gemengd is; van stevig kneden wordt de cake taai. Het beslag is steviger dan bij een klassieke cake – dat is de bedoeling. Stort in de vorm en strijk glad met vochtige handen.

Bak de cake 55-60 minuten in de oven. Steek er ter controle een prikker in: die moet er schoon of met een paar vochtige kruimels uitkomen.

Laat de cake afkoelen in de vorm. Serveer op kamertemperatuur. Buiten de koelkast blijft hij 3-4 dagen lekker.