



Yotam Ottolenghi

Mijn moeder herinnert zich heel duidelijk mijn eerste woordje: 'ma', een afkorting van *marak* (het Hebreeuwse woord voor soep). Daarmee bedoelde ik eigenlijk kant-en-klare soepcroutons; piepkleine, gelige kussentjes die ze vaak op het blad van mijn kinderstoel strooide. Als ik ze op had, wees ik naar de voorraadkast en zei 'ma'.

Als klein kind al was ik gek op eten. Mijn vader, die vol zat met expressieve Italiaanse termen, noemde me *goloso*, dat zoets als 'gulzigaard' betekent. Zo vatte ik het in ieder geval op. Ik was geobsedeerd door bepaalde soorten eten. Ik was dol op zeebanket: garnalen, pijlinktvis, oesters – vrij bijzonder voor een joodse jongen uit Jeruzalem in de jaren 1970. Voor mijn verjaardag gingen we wel eens bij de *Sea Dolphin* eten, een restaurant in het Arabische deel van de stad, de enige plek die niet-kosjere zeedieren serveerde. Op hun garnalen met boter en knoflook bouwde ik mijn kinderdromen.

Nog een levendige herinnering: mijn broertje Yiftach, drie jaar, en ik, vijf jaar, zitten als twee aapjes spiernaakt op onze hurken in de patio. We houden granaatappels vast! Wanneer mijn moeder granaatappels voor ons meebracht van de markt, werden we uitgekleeft en naar buiten verbannen, zodat we geen vlekken op het kleed of onze kleren maakten. Hoe we ook probeerden het bittere, witte vlies van de zoete zaden te peuteren, uiteindelijk zat onze mond er altijd vol mee en waren we van top tot teen bedekt met sap.

Mijn passie voor eten had soms een averechts effect. Mijn Duitse grootmoeder Charlotte hoorde mij eens zeggen dat ik zo dol was op een van haar specialiteiten. Het gevolg was dat ik de volgende vijftien jaar iedere zaterdagmiddag om twee uur gekookte bloemkool met een heerlijke korst van broodkruim en boter voor mijn neus kreeg.

Mijn andere nonna, Luciana, is haar gedwongen verbanning uit de familievilla in Toscane nooit te boven gekomen. Eigenlijk is ze daar nooit echt weggegaan. Zij en Mario, mijn *nonno*, creëerden hun eigen *Little Italy* in een buitenwijkje van Tel Aviv. Ze bouwden er een huis dat ze Italiaans inrichtten, spraken er Italiaans met het dienstmeisje en een groep familieleden en aten er Italiaans van borden die ze van de familie hadden geërfd. Wanneer je hun huis binnenliep, bevond je je in één klap op een verre planeet. Daar zaten mijn *nonna* en *nonno* in hun verfrissend koele keuken Italiaanse koffie te drinken en op kleine, hartige ciambelline-koekjes te knabbelen. Ook was er een onvergetelijk gerecht, dat ik ongetwijfeld naar een onbewoond eiland zou meenemen: *gnocchi alla romana*, platte griesmeelknoedeltjes gegrild met boter en Parmezaanse kaas.

Maar mijn professionele leven begon ver van de wereld van garnalen, granaatappels en gnocchi. Toen ik begin twintig was, studeerde ik letteren en filosofie aan de Universiteit van Tel Aviv, werkte ik in deeltijd als hulpleraar en redigeerde ik als ontluikend journalist artikelen op de nieuwsafdeling van een landelijk dagblad. Mijn toekomst in woorden en ideeën vertoonde zich aan mij in de beklemmend heldere kleuren van het onvermijdelijke: een doctorstitel.

Ik besloot te doen wat ik al veel eerder had moeten doen: een jaar ertussenuit gaan. Dat jaar werd later verlengd tot een van de langste 'jaren' sinds mensenheugenis. Ik ging naar Londen en begon een kookcursus bij *Le Cordon Bleu*, tot grote ontsteltenis van mijn

arme ouders. 'Laat me nou,' zei ik tegen ze, 'ik moet dit gewoon even doen, om zeker te weten dat het niet is wat ik wil.'

Ik wist ook helemaal niet zeker of het wel was wat ik wilde. In de cateringwereld is dertig jaar stokoud. En een leerling-kok van dertig is gewoon raar. Ik werd dus wat getreiterd en maakte zo nu en dan een huilerig moment van twijfel door, maar uiteindelijk werd het me duidelijk dat dit precies de soort creativiteit was die bij me paste. Dat realiseerde ik me toen ik patissier was bij *Launceston Place*, mijn eerste vaste baan in een restaurant, en een van de obers mij door de schacht van de etenslift toeriep: 'Dat was de lekkerste chocolade-brownie die ik ooit heb gegeten!' Dat heb ik sindsdien vaker gehoord.

Sami Tamimi

Ik ben geboren uit Palestijnse ouders in de Oude Stad van Jeruzalem, een kleine, intieme, gesloten gemeenschap die letterlijk binnen de oude stadsmuren leefde. Het was mogelijk een heel leven door te brengen binnen deze grenzen, waar moslims de weinige ruimte deelden met Arabische christenen en Armenen en er op straat altijd eten in overvloed te vinden was.

Als niet-religieus gezin woonden wij op een plek waar het leven voor velen om religie draait. Hoewel de Arabische cultuur en tradities thuis belangrijk waren en nog steeds een groot deel van mijn geestelijke opmaak vormen, maakte een sterk geloof geen deel uit van mijn identiteit. Ik vond het moeilijk te weten waar ik bij hoorde en dat was niet iets waar ik thuis over kon praten.

Al op jonge leeftijd had ik belangstelling voor koken en bracht ik uren door bij mijn moeder en mijn grootmoeder in de keuken. Koken vormde het middelpunt van het dagelijks leven en was het belangrijkste in het leven van de meeste vrouwen. Mannen kookten niet, tenminste niet zoals vrouwen. Mijn vader was wel dol op koken, maar alleen voor zijn plezier. Mijn moeder kookte om de belevenis te delen met haar vriendinnen en met haar gezin te eten. Ik geloof dat ik zowel mijn vaders liefde voor eten heb geërfd als mijn moeders liefde voor het mensen te eten geven.

In sommige van mijn vroegste herinneringen zie ik mijn vader op traditioneel Arabische wijze op zijn hurken eten klaarmaken. Hij besteedde eindeloos veel tijd aan de voorbereidingen, net als mijn moeder. Zij was uren bezig om wijnbladeren met lamsvlees en rijst te vullen en perfect op te rollen, zo dun en gelijkmatig dat het wel groene sigaretten leken. Ik herinner me de keuken van mijn moeder vóór een huwelijksfeest, met een groep vrienden en familie die bij elkaar was gekomen om de gebeurtenis voor te bereiden. Er leek wel genoeg eten voor de hele wereld!

Mijn vader was degene die het eten inkochte. In de winkel waar ze vers geroosterde koffiebonen verkochten, hoefde ik zijn naam maar te noemen of ze gaven me een zak 'Hasans mengsel'. Mijn vader kwam altijd thuis met dozen vol verse groente en fruit. Toen ik een jaar of zeven was, kwam hij eens met een lading watermeloenen aanzetten. Ik was de jongste, maar stond erop er een naar binnen te dragen, net als mijn broers en zussen. Op de drempel kon ik hem niet langer houden en de loodzware vrucht viel op de vloer en ontplofte. We zaten allemaal onder het natte, rode vruchtvlees.



Salade van radijs en tuinbonen

Dit is een heerlijk brunchgerecht voor een warme lentedag. Door de tahinsaus en het brood is het al een eenvoudige maaltijd op zich; zonder deze twee is het een kleurige salade – licht, fris en gezond.

Nu komen we op het heikele punt van het doppen van tuinbonen. In veel Arabische recepten worden tuinbonen in de peul gekookt en met peul gegeten. Dit is alleen aan te raden voor heel jonge bonen, heel vroeg in het seizoen, maar het is niet lekker in een salade als deze. De volgende stap, het dubbel doppen – de stevige vliesjes verwijderen – hangt af van hoe groot de bonen en hoe dik de vliezen zijn en hoeveel werk u wilt verzetten. De meeste bonen, zeker diepvriesexemplaren, zijn heerlijk met het groene vlies. Als u niet dubbel wilt doppen, kookt u ze een minuutje langer. U raakt iets van de lichte, veerkrachtige textuur kwijt, maar bespaart flink wat tijd.

Voor 4 personen
500 g gedopte verse of
diepvriestuinbonen
350 g kleine radijsjes
½ rode ui, in flinterdunne ringen
2 eetl. fijngesneden koriander
30 g ingemaakte citroenschil,
fijngesneden (blz. 289)
sap van 2 citroenen
2 eetl. fijngesneden bladpeterselie
3 eetl. olijfolie
1 theel. gemalen komijnzaad
200 ml Groene tahinsaus (blz. 288)
4 dikke pitabroodjes
zout en zwarte peper

Laat de tuinbonen in een pan met kokend water afhankelijk van het formaat 1-2 minuten koken. Giet ze af in een vergiet en spoel ze af in ruim koud water. Druk de bonen met uw vingertoppen rustig uit het groene vlies.

Snijd de radijsen elk in 6 partjes en meng ze met de tuinbonen, ui, koriander, ingemaakte citroen, citroensap, peterselie, olijfolie en komijn. Breng op smaak met zout en peper.

Stapel de salade als een berg aan de ene kant van elk bord, giet de tahinsaus in een kommetje en zet het naast de salade. Leg er een pitabroodje bij.



Venkelsalade met feta, granaatappelpitten en sumak

Deze salade is een feest op zich. De venkel en dragon vormen met hun uitgesproken smaken een stevige basis waarop de sterkere kleuren en smaken – van granaatappel, feta en sumak – duidelijk aanwezig zijn zonder de salade te overheersen. Hij is bijzonder fris en past heel goed bij gebraden vlees of gegrilde vis. Knapperig brood mag niet ontbreken, om de heerlijke saus van het bord te deppen.

U kunt de granaatappelpitten ook eens vervangen door gedroogde cranberry's of morellen. Koop een mooie ronde, stevige venkelknol, die is knapperiger en zoeter dan de lange, smalle knolvenkel.

Voor 4 personen
½ granaatappel
2 middelgrote venkelknollen
1½ eetl. olijfolie
2 theel. sumak, plus extra om te garneren (blz. 297)
sap van 1 citroen
4 eetl. dragonblaadjes
2 eetl. grof gesneden bladpeterselie
70 g Griekse feta, in plakjes
zout en zwarte peper

Haal eerst de pitten uit de granaatappel. U kunt hem daarvoor het beste langs de 'buik' halveren (u hebt maar een halve vrucht nodig) en neem hem stevig in uw hand met de gesneden kant naar uw hand gericht. Sla boven een kom met een houten lepel op de schil. Sla niet te hard, want dan kneust u de pitten en scheurt de schil. Op magische wijze vallen alleen de pitten eruit. Haal eventuele witte vliesjes die meekomen eraf.

Snijd de stelen met het blad van de venkelknollen, houd wat groen achter om te garneren. Snijd de wortelschijf van de knol maar laat voldoende zitten om de plakken bijeen te houden. Snijd de knol overlangs in heel dunne plakken (een mandoline is hiervoor superhandig).

Roer in een kom de olijfolie, sumak, citroensap, kruiden en wat zout en peper door elkaar. Schep de plakken venkel erdoor. Proef of er nog zout en peper bij moeten, maar bedenk wel dat de feta ook al zout is.

Schik de plakken venkel met daarop de feta en de granaatappelpitten op de borden. Garneer met venkelgroen, strooi er wat sumak over en serveer de salade direct.



Hoofdstuk 2

Vlees en vis









Tartelettes met vers zomerfruit; met pure chocolade; met witte chocolade en frambozen; citroentartelettes met meringue; met banaan en hazelnoten (blz. 274-276)