



JIGAL KRANT

Kanen met nesjomme Lauwwarme salade van bietjes, rode ui en vijgen

Rode bietjes spelen een verdienstelijke rol in de Joodse keuken, niet in de laatste plaats omdat ook arme Joden (en daar had je er vooral in Oost-Europa veel van) de knollen konden betalen. Niet voor niets kampen bietjes met een wat proletarisch imago. Dat is doodzonde, want naast haar unieke zoet-aardse smaak is haar purperen voorkomen een lust voor het oog. Het bekendste Joodse bietengerecht is *borsjt*, van origine een Oekraïense bietensoep die door Joodse immigranten werd geïntroduceerd in Amerika. In Joods-Nederland speelt die soep geen rol van betekenis. Rode bieten des te meer, al is dat meestal in een (glansrijke) bijrol. Zo kan de klassieke haringsalade niet zonder bietjes. *Chrein*, het mierikswortelsausje voor bij de *gefilte fisj*, is met bietjes een stuk populairder dan zónder. Bij kosjere delicatessenzaak Mouwes ligt de verhouding tussen het aantal verkochte potjes rode en witte *chrein* op ongeveer 80/20.

In de Joodse liturgie spelen bietjes een bescheiden rol. Vegetariërs die liever geen vlees in huis halen, mogen het geroosterde lamsboutje op de seiderschotel vervangen door geroosterde bietjes. Op de vraag wat ons bij uitstek genot verschaft op sjabbat antwoordt de Talmoed ergens: 'bietenloof, vis en knoflook'. Inderdaad vormt het blad dat uit de biet groeit een uitstekende basis voor een salade met bietjes, maar helaas liggen de knollen doorgaans zonder groen in de schappen. In het begin van de zomer verkopen respectabele groentezaken nog wel eens apart wat snijbiet, maar omdat die snel slap wordt, beginnen de meeste er niet eens aan. Ik vind rucola ook een prima begeleider van bietjes, maar mocht je toch ergens bietjes aantreffen met het loof er nog aan, gebruik dan vooral dat in plaats van de rucola.

Granaatappelmelasse koop je in glazen flesjes bij Midden-Oosterse winkels. Je moet dat echt een keertje doen; je weet niet wat je proeft! Het is

een zoetzure stroop van ingekookt granaatappelsap die het midden houdt tussen balsamico en appelstroop. Als je kan kiezen dan moet je voor een granaatappelmelasse uit Libanon of Iran gaan, die zijn minder zoet en complexer van smaak dan de Turkse variant. Mocht je arabofoob zijn of om andere redenen niet aan granaatappelmelasse kunnen komen, dan kan je de dressing vervangen door een goede balsamico.

Voor 2 personen

- 600 g kleine bieten (ongekookt!)
- 500 g kleine rode uien
- 15 g basilicum, grof gescheurd
- 1 theelepel venkelzaadjes
- olijfolie
- 2 grote rijpe vijgen
- 25 g rucola
- 100 g geitenkaas, verkruimeld
- 50 g hazelnoten
- 40 g granaatappelmelasse
- 15 g wijnazijn
- zout

• Verhit de oven tot 190 graden. Snijd de uien in vieren en pel de schillen eraf. Leg de uienpartjes in een braadslee en giet er flink wat olijfolie overheen. Bestrooi met de venkelzaadjes. Schep alles met je handen door elkaar en plaats de braadslee in de oven. Plaats een tweede braadslee in de oven met daarin de ongeschilde bietjes.

• Haal de uien na een (klein) uur uit de oven en strooi er een snuf zout overheen. Geef de bieten nog een minuut of tien in de oven. Rooster ondertussen de hazelnoten, laat afkoelen en hak in grove stukken. Meng voor de dressing de granaatappelmelasse met de rode wijnazijn. Snijd de vijgen in acht partjes.

• Haal nu ook de bietjes uit de oven, laat enigszins afkoelen en snijd in vieren. Snijd met een

fileermes de partjes uit de schil.

• Verdeel de bietjes, uien en vijgen over een met rucola bedekte schaal. Giet de dressing eroverheen en bestrooi met de basilicumblaadjes, geitenkaas en hazelnoten.

recepten@niw.nl