De tafel van vier

Op de hak

Vier kookschrijvers nemen ons om beurten mee in hun keukens. Deze week scoort Jigal Krant een puntje tegen Oostenrijk met **schnitzel van aubergine**.

Terwijl de beste voetballers van het continent strijden om het Europees Kampioenschap, zoeken de fans de confrontatie op geheel eigen wijze. De trend werd gezet door een Zwitserse supporter die tijdens Zwitserland-Hongarije een stuk karton omhooghield met de tekst: '*Fondue better than goulash*'. Een sterk staaltje blufpoker, want hoewel de Zwitsers de wedstrijd met twee vingers in de neus wonnen, mag het gehannes rondom een pot gesmolten bergkaas niet eens de veters strikken van een goede pan Hongaarse goulash.

Kwetsend

De ludieke treiterij ging viraal op sociale media en kreeg navolging tijdens Nederland-Polen. Met de variant '*Kielbasa better than Gouda*' probeerde een Poolse fan het Oranjelegioen te sarren, maar dat had nog nooit van de worst in kwestie gehoord en hoste schouderophalend voort.

Voor aanvang van de wedstrijd tegen Italië gooiden Albanese supporters het over een andere boeg. Geklemd tussen twee vuisten hielden zij pakken spaghetti omhoog voor een terras vol tifosi. Die stortten met veel misbaar ter aarde, maar dat mocht niet baten: de pasta ging doormidden. Een morele mokerslag die de Azzurri op het veld maar ternauwernood te boven kwamen.

Met de wedstrijd van ons Oranje tegen Oostenrijk in het verschiet moeten wij naar Albanees voorbeeld proberen de trots van onze tegenstander maximaal te krenken. Daarom stel ik voor dat we massaal aan de schnitzel gaan. Uiteraard niet op authentieke Weense wijze, met kalfsvlees, maar zo blasfemisch mogelijk: met aubergine. Megalekker en superkwetsend. Aanvalluh!

Een kijkje in de pannen van Raghenie Bhawanie, Samuel Levie, Emma de Thouars en **Jigal Krant,** auteur van onder meer *TLV* en *TLV Vegan*.

Ingrediënten voor 2 personen

- 2 grote aubergines
- extra vergine olijfolie
- 1 sjalot, fijngesnipperd
- 1 puntpaprika, in piepkleine blokjes
- 1 teen knoflook, geraspt
- 2 tl tomatenpuree
- ½ tl harissa
- 1 tl gemalen komijn
- ½ tl paprikapoeder
- 1 blik tomatenpulp (à 400 g)
- 5 el panko
- 3 el gepeld sesamzaad
- 30 g kikkererwtenmeel
- 30 g rauwe tahin
- zonnebloemolie

Aubergineschnitzels

Rooster de aubergines boven open vuur of onder de ovengrill totdat ze volledig zwartgeblakerd zijn. Laat afkoelen in boterhamzakjes. Peuter de schil eraf, laat het kroontje zitten. Bestrooi het vruchtvlees aan weerszijden met zout en laat minstens 30 minuten rusten.

Fruit de sjalot en paprika in een scheut olijfolie op middelhoog vuur in een hapjespan. Voeg na 3 minuten de knoflook, tomatenpuree, harissa en specerijen toe. Draai het vuur laag en laat alle ingrediënten even lekker met elkaar smoezen. Voeg de tomatenblokjes en een royale snuf zout toe en laat afgedekt pruttelen.

Klop in een soepbord het kikkererwtenmeel, de tahin en 65 ml water tot een papje. Roer in een tweede soepbord de panko, sesam en een royale snuf grof zout door elkaar.

Verhit een flinke laag zonnebloemolie op hoog vuur in een koekenpan waar beide aubergines in passen. Druk ze tussen vellen keukenpapier in de vorm van een waaier. Paneer ze: haal ze door het kikkererwtenmeel-tahinpapje en vervolgens door de panko-sesammix.

Bak de aubergines in 2-3 min. aan weerszijden goudbruin in de hete olie. Haal de schnitzels met een spatel uit de pan. Til ze niet op aan hun steeltjes, want dan kunnen ze breken. Verdeel de tomatensaus over twee borden of eenpersoonspannen en plaats de schnitzels in het midden. Serveer met een zwoele rode wijn.