De tafel van vier

Ottolenghi, bedankt

Vier kookschrijvers nemen ons om beurten mee in hun keukens. Deze week roostert Jigal Krant **aubergines boven open vuur**.

Het regent rozenblaadjes en granaatappelpitten, want Ottolenghi heeft een nieuw kookboek uit. Zijn elfde alweer, maar iedere scheet die de Brits-Israëlische kookgoeroe laat, kan rekenen op uitvoerige bespiegelingen in de kwaliteitskranten. Niet vreemd, want zijn uitdijende oeuvre gaat over de toonbank als zoete broodjes (met ahornsiroop, kardemom, saffraan en berberisbessen-oranjebloesemglazuur).

Lang was Yotam Ottolenghi een culinaire allemansvriend, maar ditmaal klinkt er ook kritiek. In *Trouw* werd Ottolenghi culturele toe-eigening aangewreven. Hij zou de Arabische identiteit van zijn gerechten hebben verzwegen, waardoor het grote publiek tahin, za'atar en aubergine is gaan beschouwen als 'typische Ottolenghi-ingrediënten'.

Vredelievend duo

Die aantijging raakt kant noch wal. Al was het maar om de ode die Ottolenghi en zijn Palestijnse evenknie Sami Tamimi brachten aan de stad van hun jeugd. In *Jeruzalem* (2012) beschrijft het vredelievende duo uitvoerig de herkomst van hun recepten.

Ottolenghi groeide op met de Arabische keuken, die was meeverhuisd met miljoenen Joods-Arabische vluchtelingen. Sterker, Israël is de enige plek op aarde waar de keukens van de Maghreb en de Levant gefuseerd zijn. Zo maken hummus en falafel in Noord-Afrika geen deel uit van het culinaire erfgoed en zijn shakshuka en harissa in het Midden-Oosten even exotisch als in Nederland.

Ter viering van Ottolenghi's missiewerk een simpele Israëlische/Arabische/Palestijnse salade (doorhalen wat niet bij uw politieke signatuur past), met lekker veel typische Ottolenghi-ingrediënten.

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 4 personen

- 3 grote aubergines
- 2 el citroensap
- 6 rijpe tomaten
- 4 minikomkommers
- 3 gele minipaprika's
- 2 lente-uitjes
- 8 takjes bladpeterselie
- extra vergine olijfolie
- snuf za'atar
- snuf pul biber
- snuf gerookte zoutvlokken

Salade met geroosterde aubergine

Rooster de aubergines boven open vuur: 5 minuten aan elke zijde, 20 minuten in totaal (als je geen gasfornuis hebt onder de ovengrill: 250 graden, 15 minuten op elke kant, 1 uur in totaal).

Laat enigszins afkoelen en peuter de zwartgeblakerde schil eraf. Verwijder de kroontjes en bestrooi het vruchtvlees aan beide zijden met een fijn zout. Laat minstens 30 minuten rusten.

Snij de tomaten, komkommers en minipaprika's in kleine blokjes. Snij de lente-uitjes, zowel het witte als het groene gedeelte, in ringetjes. Hak de peterselie, blaadjes en steeltjes fijn. Meng en breng op smaak met het citroensap, de olijfolie, za'atar, pul biber en versgemalen peper en zout.

Warm kort voor serveren de aubergines op in de oven (10 minuten op 75 graden) en bestrooi met gerookt zout. Roer de aubergine losjes door de salade, besprenkel met olijfolie en serveer meteen. Lekker met tahin en Turks (plat)brood.