Hut met peren

Vier kookschrijvers nemen ons om beurten mee in hun keukens. Deze week maakt Jigal Krant een klassieker bij het loofhuttenfeest: **kugel met peren**.

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

Een jaar of zes, zeven geleden, rond deze tijd van het jaar, belde een handhavingsambtenaar bij ons aan. Als Strummer, God hebbe haar ziel, het niet op een blaffen had gezet, hadden we het niet geweten, want vanuit de loofhut in de achtertuin konden we de deurbel onmogelijk horen.

Het was Soekot, het najaarsfeest waarop Joden hun comfortabele huis verruilen voor een gammele hut met een lekkend dak. Een Bijbelse opdracht om de herinnering aan de omzwervingen van Mozes en de Israëlieten door de woestijn levendig te houden. Bij die rituele kampeerpartij moet je je niet al te veel voorstellen. In Amersfoort schijnt er een gezin te zijn dat 's avonds zijn slaapzakjes uitrolt, maar zoals de meesten houden wij het bij een paar maaltijden rondom een klaptafel bij een straalkacheltje.

Klacht

Als je met zijn tienen op krap vijf vierkante meter kunt lunchen, past er ook nog wel een gemeenteambtenaar bij, dus voor het toetje schikten we nog een beetje in. Terwijl de kugel met peren werd geserveerd, deelde het bezoek mede dat er een klacht was ingediend over de bouw van een illegale schuur in onze achtertuin. Eenmaal uitgeproest vertelden we wat we onze zure overbuurman T. ook al hadden verteld: dat de loofhut na een weekje weer zou worden afgebroken en T. zich dan weer ergens anders over kon gaan opwinden. Onze ongenode gast nam de antieke loofhut nog eens goed in zich op, nam wat foto's, sloot zijn dossiermap en at een bordje kugel met peren mee. Pas na een tweede keer opscheppen vertrok hij.

Ingrediënten voor 12 personen

- 1 kilo stoofperen (liefst Gieser Wildeman)
- 100 ml droge rode wijn
- 2 kaneelstokjes
- 2 el agavesiroop
- 100 g stemgember op siroop
- 150 g blanke amandelen
- 125 g harde margarine
- 150 g patentbloem
- 50 g suiker
- 50 g rozijnen

Kugel met peren

Schil de stoofperen, verwijder de klokhuizen en snij in acht parten. Leg de peertjes in een zware braadpan en overgiet met de wijn en 400 ml water. Voeg de kaneelstokjes en de agavesiroop toe en breng aan de kook.

Maal intussen ⅔ van de blokjes stemgember en ⅔ van de amandelen fijn in de keukenmachine. Voeg al draaiende de margarine, bloem, suiker en 70 ml van de gembersiroop toe tot een plakkerig deeg ontstaat.

Hak de overgebleven gember en amandelen (niet al te) fijn en roer met de rozijnen door het deegbeslag.

Verspreid het deeg gelijkmatig over de peertjes en laat met de deksel op de pan 2-3 uur sudderen op het laagste vuur. Gebruik eventueel een vlamverdeler om aankoeken te voorkomen. Zet tegen het einde de deksel schuin op de pan, zodat de kugel iets kan indikken.

Serveer de kugel met peren warm, maar niet heet.

Kugel met peren wordt van iedere keer opwarmen en weer afkoelen lekkerder (en lelijker). Het druist tegen alle keukenwetten in, maar zet dus ook voor 1 portie de hele pan op het vuur.