



FOTO: FONTAINE UITGEVERS

Yotam Ottolenghi (hier zonder bril) en Sami Tamimi

Ottolenghi

Nog niet eens zo heel lang geleden was hij het best bewaarde geheim onder culinaire fanatici, maar in sneltreinvaart is Yotam Ottolenghi doorgedrongen tot het grootst denkbare kookpubliek. Opmerkelijk, want de recepten van de Israëlische chef zijn zo gemakkelijk nog niet.

JIGAL KRANT

Vertrouwd beeld op verjaardagspartijtjes anno 2013: de jarige die bij het uitpakken van wéér een kookboek van Ottolenghi, voor de zoveelste keer die avond moet mededelen dat hij *Plenty of Jeruzalem* al heeft. Vergeet Jamie Oliver, vergeet het gedweep met de Italiaanse keuken, de keukengoeroe van dit moment heet Yotam Ottolenghi en die spoort je niet aan om op je balkon je eigen basilicum, rucolakers en romatomaatjes te kweken, maar stuurt je op safari in je eigen stad. Op jacht naar sumak, harissapasta en kardemompeulen. En zo parkeren keurige dametjes uit gegoede buurten hun bakfietsen ineens voor de turk en de marokkaan, op zoek naar de authentieke smaken en aroma's van het Midden-Oosten. Verse munt is het nieuwe basilicum. Met dank aan Yotam Ottolenghi.

Schuchter

Een onvervalste chefkok is Ottolenghi al lermint. Zijn gestaag uitdijende imperium in Londen bestond lange tijd louter uit delicatessenwinkels en afhaalrestaurants. Je

zou hem een traiteur kunnen noemen maar dat doet het niet goed op de achterflap van kookboeken. Twee jaar geleden kwam het onvermijdelijke restaurant er alsnog. In de Londense uitgaanswijk Soho opende Nopi zijn deuren, gerund door 'het team achter Ottolenghi', zoals de website het verwoordt. U begrijpt, Ottolenghi zelf laat zich er niet zien of het moet zijn om een nieuwe stapel kookboeken te signeren. Die staan op de menukaart voor £27, tien pond meer dan in de boekwinkel. Ja, Ottolenghi is een ster, ook al blijft de man achter de recepten op de achtergrond. Wat dat betreft kiest dat zogenaamde team achter Ottolenghi een ander pad dan de strategen van stadsgenoten Jamie Oliver, Nigella Lawson en Gordon Ramsay. De wat schuchtere Ottolenghi gaat interviews uit de weg en is niet te zien op de omslagen van zijn kookboeken. Hij heeft zijn eigen televisie-

Zijn compromisloze wijze van koken kwam als geroepen voor de verveelde thuiskok die smachtte naar een nieuwe uitdaging



FOTO'S: JIGAL KRANT

ni, een fenomeen



show maar is niet in staat met de camera's te flirten zoals Oliver en Lawson dat doen. Zijn enigszins monotone, droge aanwijzingen met nadrukkelijk Israëliisch accent verbleken bij het geestdriftige gevloek en getier van Ramsay. Bij Ottolenghi gaat het om het eten en om het eten alleen. Dat maakt zijn immense populariteit des te opmerkelijker. Zijn schare devote volgelingen zijn verdeeld over alle culinaire lagen van de bevolking. Ottolenghi is een halfgod voor de culinaire voorhoede van recensenten, eetschrijvers en gedreven amateurkoks, maar spreekt net zo goed mensen aan die koken uit de *Allerhande* al een uitdaging vinden. Sterker, het gratis clubblad van Albert Heijn lijfde Ottolenghi in voor het afgelopen lentenummer, ongetwijfeld voor een flinke smak geld. De redactie moest wel aan de bak want lang niet alle ingrediënten voor Ottolenghi's recepten zijn te koop in de supermarkt. Zo ontbreken in de *Allerhande*-versie van shakshuka cruciale smaakmakers als harissa en labneh. De ware shakshuka op zijn Ottolenghi's vind je exclusief in zijn laatste kookboek *Jeruzalem*.

Tijdgeest

Yotam Ottolenghi heeft zijn opmars dus niet te danken aan charisma, een uitgeknipte marketingstrategie of de toegankelijkheid van zijn gerechten. Juist zijn compromisloze wijze van koken kwam als geroepen voor de verveelde thuiskok die smachtte naar een nieuwe uitdaging. Want hoeveel verschillende versies van tiramisù kan een mens aan? Je kunt de lange vingers overdwars leggen of vervangen door speculoos of reepjes ontbijtkoek, je kan cognac of Tia Maria gebruiken in plaats van marsala, maar alle gekkigheden ten spijt, het blijft tiramisù. De puurheid en eenvoud van de Zuid-Europese keuken stelde ons noorderlingen in staat om ook na de zomervakantie te leven als een god in Frankrijk, Italië of Spanje, maar de tijd was rijp voor iets nieuws. En toen was daar ineens Ottolenghi, met zijn geuren en smaken uit Noord-Afrika en het Midden-Oosten. Niet té ingewikkeld

en té onbekend, maar net anders genoeg om de zinnen te verzetten. Gebleven zijn de pijnboompitten, aubergines en olijfolie, maar er blijkt ook veel nieuws te ontdekken. Za'atar! Sumak! Maftoul! Tamarindepasta! Dadelsiroop! Oranjbloesemwater!

De keuken van Ottolenghi sluit naadloos aan bij de tijdgeest. Niet alleen kwam de mix van avontuur en houvast als geroepen, ook de voorliefde voor groenten, peulvruchten, granen en frisse salades past in deze tijd, waarin een groeiend aantal mensen zijn vlees- en visconsumptie probeert te beperken. De motivatie is vaak negatief: dierenleed, milieuvervuiling, overgewicht en gezondheidsproblemen. Maar het eet niet lekker met een schuldgevoel en bovendien blijft het behelpen met tofu, soja en nepgehakt van Tivall. Ottolenghi's tweede kookboek *Plenty* bevat vlees- en visloze gerechten, zónder uitgesproken vegetarisch te zijn. Een eyeopener voor veel vegetariërs en nog veel meer voor niet-vegetariërs. Ottolenghi kookt met groenten omdat het uitdagend, veelzijdig en tongstrelend is. Niet langer als bijgerecht, maar als volwaardig hoofdgerecht. Het positivisme van *Plenty* sloeg begin 2011 in als een bom. Ruim twee jaar en 26 herdrukken later staat het kookboek nog altijd op de derde plaats in de non-fictie-toptien.

Sprookje

Het was voor veel bekeerlingen een flinke schok toen ze bij blinde aanschaf van het vervolg op *Plenty* ontdekten dat Ottolenghi helemaal geen vegetariër is. In *Jeruzalem* vliegen de kippenhartjes, kwartels, ossentongen en wagenladingen lamsgehakt je om de oren. Er valt nog steeds volop te genieten van groenten en granen, maar wie daadwerkelijk kennis wil maken met de smaken van het Midden-Oosten kan simpelweg niet om vlees heen.

Er gaat een waar sprookje schuil achter *Jeruzalem*. Ottolenghi schreef het kookboek samen met Sami Tamimi, zijn zakenpartner en rechterhand. Ze groeiden op in Jeruzalem, de Joodse Ottolenghi aan de westkant, de Palestijnse Tamimi aan de oostkant. Ze werden beiden in 1968 geboren in middenklassegezinnen. Het was kort na de Zesdaagse Oorlog en hoewel ze hemelsbreed maar enkele kilometers van elkaar waren verwijderd, leefden ze in totaal andere werelden. Ottolenghi en Tamimi trokken dezelfde wijde wereld in, zonder van elkaar af te weten. Als jonge homo's zochten ze hun heil in het tolerantere



Bietenpuree met yoghurt & za'atar

- 900 g middelgrote rauwe bietjes
- 2 tenen knoflook, fijngewreven
- 1 rode chilipeper
- 250 g Griekse yoghurt
- 1,5 eetlepel dadelsiroop
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel za'atar
- 1 theelepel zout
- 2 bosuien in dunne ringetjes
- 15 g geroosterde hazelnoten, grof gehakt
- 60 g geitenkaas, verkruimeld

Was de bieten en rooster ze onafgedekt in de oven op 200 graden voor ongeveer 1 uur tot een mes er gemakkelijk inglijdt. Schil de bieten zodra u ze kunt hanteren en snijd ze in grote stukken. Laat afkoelen.

Pureer de bieten met knoflook, chilipeper en yoghurt in de keukenmachine. Schep de puree in een mengkom en roer de dadelsiroop, olijfolie, za'atar en zout erdoor. Proef en doe er zondig nog meer zout bij.

Schep de puree op een platte schaal en strijk glad met een lepel. Bestrooi met bosui, hazelnoten en geitenkaas en sprenkel er nog wat olie over. Serveer op kamertemperatuur.



Choemoes is van iedereen, zoals de stad Jeruzalem van iedereen is

recepten uit. Nu is kiezen uit een dergelijke overdaad aan aantrekkelijke gerechten bijna ondoenlijk, dus stak ik mijn vinger drie keer blind tussen de bladzijden. Het eerste gerecht was meteen een voltreffer: 'Bietenpuree met yoghurt & za'atar'. De combinatie van in de oven gegaarde bieten, fijngehakte chilipeper, Griekse yoghurt, za'atar en verkruimelde geitenkaas heeft een zelfde soort pittigheid en intense smaak als pesto, al lijken de papjes in de verste verte niet op elkaar. Zoals bij de meeste gerechten in *Jeruzalem* is een gang naar de turk of marokkaan noodzakelijk. Daarvoor hoeft je heus niet helemaal naar de Baarsjes of de Indische buurt af te reizen. Ik vond mijn dadelsiroop in de Ankara Market in de Van Woustraat. Za'atar wordt verkocht door David's Corner in Buitenveldert, maar ik had nog een potje dat al sinds mensenheugenis ongeopend in mijn kruidenrek stond. Het is inmiddels aan vervanging toe.

Een stuk minder gemakkelijk ging het me af bij 'Ruths gevulde puntpaprika's', een gerecht van Yotams moeder. Dat lag noch aan Ottolenghi, noch aan zijn ma, maar wel aan de vertalers van het kookboek. *Jeruzalem* werd overduidelijk vertaald op kantoor en niet in de keuken. Dat levert een passage als deze op: 'Leg de paprika's in de pan en giet er zoveel bouillon in dat hij 1 centimeter boven de paprika's uitkomt. Zet het deksel op de pan en zet hem op een zo laag mogelijk vuur. Het is belangrijk dat de vulling alleen wordt gestoomd, dus het deksel moet de pan goed afsluiten.' Hoe kunnen paprika's in vredesnaam gestoomd worden als ze ondergedompeld zijn in bouillon? Gelukkig had ik de Engelse editie ook in huis (kort daarvoor kado gegeven aan een jarige die hem uiteraard al had): 'Pour in just enough stock so that it comes 1 cm up the sides of the peppers.' *Up the sides*, níét een centimeter erboven! Overigens waren de met

lamsgehakt, basmatirijst en geurige kruiden gevulde paprika's overheerlijk, vooral dankzij de fantastische barahatkruiden, die ruiken naar de sjoek in de Arabische wijk van de Oude Stad van Jeruzalem.

Ook het derde gerecht, 'Viskoekjes in tomatensaus', zou jammerlijk zijn mislukt als ik blindelings de vertaalde instructies had opgevolgd. Een *frying pan* is geen braadpan, maar gewoon een koekenpan. *Simmering* wordt vertaald als koken, terwijl het bij sudderen nou juist de bedoeling is om onder het kookpunt te blijven. In de originele tekst is sprake van *a very large pan for which you have a lid*, in het Nederlands is het een dekselloze pan geworden. Over het formaat wordt met geen woord gerept, waardoor de viskoekjes er later niet in passen. Nu is het altijd raadzaam om te blijven nadenken bij het uitvoeren van recepten, maar bij de Nederlandse versie van *Jeruzalem* moet je constant op je hoede te zijn.

Inspirerend

De viskoekjes leken in niets op de viskoekjes die ik zelf volgens oud familie-recept maak, maar ze waren zeker zo lekker. In het recept van Ottolenghi en Tamimi worden de viskoekjes niet op hoog vuur gebakken, maar langzaam gegaard in pittige tomatensaus. Gewend als ik ben om met paneermeel het beslag stevigheid te geven, is het hier juist de bedoeling dat de viskoekjes zompig blijven. De sensationele smaakmakers zijn gemalen komijn, verse munt, peterselie en koriander.

Jeruzalem is een inspirerend boek, dat alle Israëliëse kookboeken in mijn kast in één klap overbodig heeft gemaakt. Maar eruit koken gaat niet vanzelf. Maak vooral niet de fout de ingrediënten die de supermarkt niet verkoopt, gemakshalve maar weg te laten, dat soort luiheid maakt de opwindendste creaties laf en oninteressant. Laat je daarnaast niet in de luren leggen door de gebrekkige vertaling. Een laatste waarschuwing is op zijn plaats voor hobbykoks met een kosjere huishouding. *Jeruzalem* is géén kosjer kookboek. Er zijn gerechten met schelp- en schaaldieren en het duo Ottolenghi-Tamimi is dol op de niet-kosjere combinatie van lamsgehakt en Griekse yoghurt. Toch voldoet 95 procent van de recepten in *Jeruzalem* aan de spijswetten en dat is méér dan genoeg. ■

Yotam Ottolenghi & Sami Tamimi: *Jeruzalem*, uit het Engels vertaald door Henne Franssen en Kien Seebregts. Fontaine Uitgevers, 320 pgs, €34,95

Tel Aviv, waar ze in dezelfde discotheken dansten. Pas in Londen kruisten hun parallelle levenswegen elkaar en werden Ottolenghi en Tamimi – die opvallend veel op elkaar lijken en dezelfde zwarte brilmonturen dragen – vrienden en zakenpartners voor het leven.

In hun gezamenlijke kookboek gaan ze terug naar de stad waar ze opgroeiden. Nostalgisch en een tikkeltje weemoedig halen ze herinneringen op aan de culinaire smeltkroes die hun gevormd heeft. Gerechten die ze als kinderen aten hadden vaak andere namen en werden net even anders bereid, maar Ottolenghi en Tamimi vieren de overeenkomsten en koesteren tegelijkertijd de subtiele verschillen. De auteurs doen niet mee aan de verhitte discussies over de herkomst van gerechten. Choemoes is van iedereen, zoals de stad Jeruzalem van iedereen is.

Koekenpan

Om een goed oordeel over het kookboek *Jeruzalem* te kunnen vormen, probeerde ik drie