

1 persoon

- 1 grote pita
- 2 eieren
- 3 tl crème fraîche
- 2 tl za'atar
- 1 dun lente-uitje
- 8 cherrytomaatjes, gehalveerd
- paar korianderblaadjes
- olijfolie
- grof zeezout
- 3 eetlepels tahin
- sap van een halve citroen
- 1 teen knoflook, geperst
- zout



Kanen met Krant

Za'atar-omelet in een pita

Ik verklaarde op deze plek al eerder mijn liefde aan de pita: het broodje van de Israëli-sche straat, dat zich als nederige dienaar van de snelle hap wist op te werken tot stralend middelpunt op menig menukaart. In toffe restaurantjes in Tel Aviv en Jeruzalem leerde ik dat vrijwel alles beter smaakt in een pita met een klets techina eroverheen. Niets ten nadele van de klassiekers, hoor. Van mij geen onvertogen woord over falafel, shoarma en sabich. Maar fillings als *one minute steak*, kippenlevertjes of viskebab promoveren het banale broodje tot een hemelse traktatie.

De veelzijdigheid van de pita valt nauwelijks te overschatten. Je kan er pizzaatjes (*pitzaatjes!*) of bruschette van maken. In Tel Aviv kwam ik ooit zelfs pita met roomijs op een dessertkaart tegen. Hier een simpele en snelle ontbijtvariant waar ik dol op ben. ■

Bereiding

- Klop in een kommetje de eieren los met de crème fraîche en de za'atar. Maak je geen zorgen over kleine klontjes, die komen je omelet alleen maar ten goede. Breng op smaak met een snuf zout (let op: za'atar bevat soms al best veel zout).
- Bak de omelet in wat olijfolie op laag vuur afgedekt in een klein (koeke-) pannetje, liefst niet groter dan de pita.
- Doe de tahin, het citroensap en de knoflook in een maatbeker en pureer met de staafmixer. Voeg kleine beetjes warm water toe, zodat de techina de dikte krijgt van slasaus. Breng op smaak met zout.
- Bak de tomaatjes op hoog vuur in een kleine droge koekenpan. Schud regelmatig om. Wrik vastgekoekte tomaatjes los met een lepel of spatel.
- Keer de omelet om als die flink is gerezen en ook aan de bovenzijde gestold is. Bak nog een half minuutje op middelhoog vuur. Neem uit de pan en laat rusten.
- Snijd het lente-uitje in grove stukken en voeg met een snuf grof zeezout toe aan de tomaatjes, die nu deels zwartgeblakerd zijn. Schud door elkaar en zet het vuur na een halve minuut uit. Blus met een klein scheutje goede olijfolie.
- Rooster de pita in de broodrooster en smeer aan de binnenzijde in met techina. Schuif de omelet erin en voeg de tomaatjes, lente-ui en korianderblaadjes toe. Maak af met een royale plens techina.

recepten@niw.nl