Jigal Krant

Kanen met nesjomme

Wortelen met harissa en pistachenoten uit *Plenty More*

Anderhalf jaar geleden dineerde ik vol verwachting $kosher style$ in NOPI, het debuutrestaurant van Yotam Ottolenghi in Londen. Je kon er gesigneerde kookboeken kopen en *Ottolenghi style* eten, want Yotam zélf was in geen velden of wegen te bekennen. Zo gaan die dingen. NOPI was niets meer dan een spin off-restaurant en een sof bovendien. Toch raar, want als je de aanwijzingen van de meester volgt, dan is het resultaat om van te watertanden. Dat weet iedereen die weleens uit *Plenty* of *Jeruzalem* heeft gekookt.

Ottolenghi is gemeengoed geworden. Geadopteerd door de *Allerhande*, gasthoofdredacteur van *NRC Lux* en gekoesterd door spiegeleispecialisten. En toen kwam ook nog de vooraankondiging van *Plenty, de sequel*.

Zodra succesnummers een sequel krijgen, rinkelen bij mij de alarmbellen. Want klinkende verkoopcijfers zijn doorgaans funest voor de creativiteit. Als de budgetten vertienvoudigen, komen inspiratie en geestdrift in de verdrukking. Alles wees erop dat Ottolenghi à la Jamie Oliver kon gaan cashen bij het Jumbopubliek, maar dat zijn pioniersrol was uitgespeeld.

De Israëlische kookprofeet had vanuit het Britse kookeiland de wereldkeukens weten te veroveren met kookboeken die nét even anders waren. De timing was perfect. De verveelde thuiskok was na het zoveelste 'Mijn Italië' van Jamie en Nigella toe aan iets nieuws. En toen was daar ineens antiheld Ottolenghi, met zijn geuren en smaken uit het Midden-Oosten. Niet té ingewikkeld en té onbekend, maar net anders genoeg om de zinnen te verzetten. De pijnboompitten en aubergines uit de supermarkt mochten blijven, maar we moesten ook de prachtwijk in, op zoek naar za'atar, sumak, dadelsiroop, labneh en tamarindepasta.

Zelden genoot ik zo van lamsvlees als die keer dat ik voor het NIW recepten testte uit *Jeruzalem*. Maar hoe grandioos dat kookboek ook was, het wist het megasucces van zijn voorganger, het dierloze *Plenty*, niet te overtreffen. Met dat boek had Ottolenghi een klein gastronomisch wonder verricht. Hij had ondergeschoven kindjes als sperziebonen en koolrabi uit de anonimiteit van de onderste groentelade bevrijd en ze supermegasexy gemaakt. *Plenty* was vegetarisch, maar zonder opgeheven vingertje. Ontdaan van eetlustremmende onheilsboodschappen over milieu, gezondheid en dierenwelzijn, bleken zelfs doorgewinterde carnivoren te vallen voor de *parve* creaties van Ottolenghi. In plaats van bitterballen gingen op feestjes ineens doperwtenkroketten rond.

Jeruzalem wist het succes van *Plenty* dus niet te evenaren en zodoende bedacht de uitgever *Plenty 2*. Het scheen dat Ottolenghi werd bijgestaan door een legertje assistenten en ghostwriters. Ik verwachtte er weinig van. Wie zat er te wachten op nóg meer granaatappelpitjes, quinoasalades en subtiele varianten op sjaksjoeka? Ik voelde aan mijn oranjebloesemwater dat Mr. Ottolenghi zijn beste tijd had gehad. Want ook het assortiment van de Turk en de Marokkaan is eindig, en trouwens, de culinaire mode was alweer gedraaid met 180 graden (of gasovenstand 3). Massaal proberen we onze viriliteit te herwinnen in hippe vleesrestaurants in niet al te rigoureus opgeknapte fabrieksruïnes, waar mannen met baarden en tatoeages op kampvuur gegrilde stierenballen serveren. Nouveau Ruig is de nieuwe norm.

Maar jongens, wat zat ik ernaast! *Plenty 2* is geen inspiratieloze herhalingsoefening in de deerlijke traditie van *Flodder 3*, *Rocky 6* en *Ocean's 13*, maar de overtreffende trap van het origineel. Denk: *Godfather 2*, Rach 3, iPhone 4. Bladerend door het goedgevulde kookboek verdween mijn scepsis alsmede mijn vleeszucht als sneeuw voor de zon. Ruim 120 keer daagt Ottolenghi (of zijn team, who cares?) ons weer uit met speelse en kleurrijke fusiongerechten. We kunnen weer op safari in eigen stad, dit keer ook naar Chinese toko, want Ottolenghi heeft zijn horizon verbreed. *Plenty More* maakt zijn titel waar, niet met meer van hetzelfde, maar met méér inspirerende ingrediënten en méér prikkelende recepten. En alles kosjer bovendien.

Voor 4 personen

* 1 eetlepel olijfolie
* 15 g boter
* 1 kg wortelen in stukjes
* 200 ml groentebouillon
* rasp van 1 sinaasappel
* rasp van 1 citroen
* 1 teen knoflook, fijngehakt
* 2 theelepels harissa
* 1 theelepel citroensap
* 200 g Griekse yoghurt
* 25 g pistachenoten (ongezouten)
* zout en peper

- Bak de wortelen in de olijfolie en boter. Blijf roeren. Voeg na zes minuten de bouillon toe en laat afgedekt 25 minuten zachtjes sudderen.

- Pureer de wortels met een snuf zout tot een grove puree. Laat afkoelen en roer er de sinaasappelrasp, knoflook, harissa, de helft van de citroenrasp en wat zwarte peper door.

- Roer de yoghurt glad met het citroensap, de overgebleven rasp en een klein snufje zout. Spreid de yoghurt uit op een platte schaal en schep de puree er bovenop. Betrooi met pistachenoten en besprenkel met olijfolie.

recepten@niw.nl

NIW7502_recept.indd 1 01-10-14 11:24