De tafel van vier

Soep met sjoege

Vier kookschrijvers nemen ons om beurten mee naar hun keukens. Deze week maakt Jigal Krant **tomatensoep**, met puntzeef en spitsvondigheid.

In een klassiek joods mopje roept een restaurantgast de chef bij zich om zijn beklag te doen over de soep. “Wat scheelt eraan?” vraagt de kok. “Deze soep bestelt u altijd. Ik heb er niets aan veranderd.” “Zou u zelf even willen proeven?” vraagt de gast kalmpjes. “Waarom? Dat heb ik al gedaan en hij is prima op smaak.” “Proef maar,” zegt de man. “Hoezo? Hij is goed warm. Kijk, de damp komt er vanaf.” De gast verliest zijn geduld en slaat met zijn vuist op tafel: “Proef de soep!” “Oké, rustig maar,” antwoordt de chef, die de priemende ogen van de overige gasten in zijn rug voelt. “Waar is de lepel?” Een triomfantelijke glimlach verschijnt op het gezicht van de gast: “Ahaaa!”

Tussenkop

Als kind begreep ik nooit wat deze ietwat flauwe mop zo joods maakt. We kunnen er gevoeglijk van uitgaan dat de held van de witz Sam of Moos heet en dat er matseballen in zijn soep drijven, maar die informatie blijft in meeste versies onvermeld. Wat de scène op-en-top joods maakt, zo begrijp ik na een halve eeuw omgaan met volksgenoten, is dat de gast zijn punt maakt door een vraag te stellen. Joden zijn vragenstellers. Niet alleen als ze zich iets afvragen, wat ze continu doen, maar des te vaker als ze iets duidelijk willen maken.

Deze maaltijdsoep is de ideale restverwerking voor overrijpe tomaten. Het geheime wapen bij de bereiding is de puntzeef. Dankzij dit keukenaccessoire kan je van alles in de soep flikkeren, zonder dat het eindresultaat wordt ontsierd door vezeltjes of velletjes. Zodat je gasten straks niets te vragen hebben. Vergeet de lepels niet.

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 6 personen

- 1 rode paprika, gehalveerd
- 1 grote ui, geschild en gehalveerd
- 1,5 kg tomaten, gehalveerd
- 1 grote bol knoflook, gehalveerd
- 8 takjes tijm
- 8 takjes rozemarijn
- extra vergine olijfolie
- 70 g tomatenpuree
- 2 tl harissa
- 2 tl miso
- 1 l groentebouillon
- 200 g crème fraîche (desgewenst plantaardig)
- 1 laurierblaadje
- 200 g parelcouscous
- 4 el zure room (desgewenst plantaardig)
- za’atar

Tomatensoep met parelcouscous

Leg de groenten met de snijkant naar boven op een met bakpapier beklede bakplaat. Verdeel daaroverheen de tijm en rozemarijn met besprenkel met olijfolie. Rooster 40-45 minuten op 230 graden in de oven totdat de groenten aan de randen zwartgeblakerd zijn.

Verwijder de kruiden. Fruit de geroosterde groenten met de tomatenpuree, harissa en miso 3 minuten op middelhoog vuur in een grote soeppan. Voeg de bouillon, crème fraîche en het laurierblaadje toe en laat minstens 30 minuten afgedekt pruttelen. Zet een puntzeef of als je die niet hebt, een grove zeef, op een diepe kom en wrijf zo veel mogelijk soep erdoorheen (dat gaat bij een puntzeef heel gemakkelijk door de staafmixer te gebruiken). Het residu mag op de composthoop of in het wormenhotel.

Bereid de parelcouscous volgens de aanwijzingen op de verpakking. Serveer de soep met een flinke hoeveelheid parelcouscous, een spetter zure room en een snuf za’atar.