De tafel van vier

Aglio, olio e presto

Vier kookschrijvers nemen ons om beurten mee in hun keukens. Deze week trekt Jigal Krant de stoute schoenen aan, en verrijkt de Italiaanse klassieker **spaghetti aglio e olio**.

Italianen mogen een oogje toeknijpen als het gaat om maffia, machismo, bureaucratie, fascisme en Eros Ramazzotti, voor barbaren die hun culinaire erfgoed te grabbel gooien, kennen ze geen genade. Pizza Hawaii? Spaghetti bolognese? Cappuccino na het eten? *Mamma mia, che schifo!*
Ogenschijnlijk hebben die Italianen een punt. Het is hún keuken en die danken ze aan een eeuwenlange queeste naar culinaire perfectie. De gedachte dat wij daar iets aan hebben toe te voegen is even arrogant als potsierlijk.

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

Vette bek

Maar toen was daar plots Alberto Grandi, de historicus die de eetcultuur van zijn land ontmantelde als modern sprookje. Volgens Grandi is ons romantische beeld van de *cucina Italiana* erin geramd door sluwe marketeers en zijn de Italianen het allengs zelf gaan geloven.

Dankzij Grandi durfde ik het aan om de klassieker aglio e olio een upgrade te geven. Die pasta is in Italië vooral in zwang als nachtelijke snack. Dat zit 'm in de alledaagse ingrediënten en het simpele recept: zelfs met een dronken kop ben je in tien minuten klaar. Bovendien blijft in de traditionele bereiding de knoflookolie als een filmend laagje aan de spaghettislierten hangen. Ideaal als je na het stappen hunkert naar een vette bek, maar in nuchtere staat minder aangenaam. Daarom bereid ik mijn aglio e olio als risotto. Hierdoor vormen de olie en het kookwater een romige emulsie. Maar wat mijn versie écht speciaal maakt, is de toevoeging van aubergine. Die smelt helemaal weg en geeft de saus iets boterachtigs.

Aglio e olio met aubergine? *Mamma mia, che meraviglia!*

Ingrediënten voor 4-6 personen

- 1 grote aubergine (circa 400 g)
- 1 grote rode chilipeper
- 4 grote tenen knoflook
- 400 g spaghetti (gedroogd, al dente, kooktijd van minstens 10 minuten)
- 125 ml extra vergine olijfolie
- 15 g oregano, de blaadjes grof gehakt

Spaghetti aglio, olio e melanzane

Schil de aubergine met een dunschiller. Rasp het vruchtvlees grof. Verwijder, als je niet van pittig houdt, de zaadjes en zaadlijsten van de chilipeper. Snij de chili in dunne halve ringen en de knoflook in flinterdunne plakjes. Fruit de knoflook en chili in de olijfolie op bescheiden vuur in een grote hapjespan. De knoflook mag een lichtgouden glans krijgen, maar niet donkerbruin kleuren. Voeg na 5 minuten de aubergine en 1 theelepel zout toe, roer even en zet het vuur uit.

Kook de spaghetti 2 minuten in een bescheiden hoeveelheid ongezouten water. Giet de ongare, maar buigzame slierten af en vang het kookvocht op.

Voeg de spaghetti bij de aromatische olie en aubergine. Giet een paar soeplepels kookwater erbij zodat alles net onderstaat. Zet het vuur hoog en roer regelmatig. Voeg zo nodig extra kookwater toe als de boel dreigt droog te koken. Voeg na 5 minuten de oregano toe. Als de spaghetti beetgaar is en de olijfolie, het kookwater en de aubergine een romige saus hebben gevormd, is de pasta klaar. De kooktijd zal iets langer zijn dan op de verpakking staat vermeld.

Breng de spaghetti zo nodig op smaak met extra zout en serveer direct.