De tafel van vier

Zo zout gegeten

Vier kookschrijvers nemen ons om beurten mee in hun keukens. Deze week hakt Jigal Krant kookmythes en tempé in de pan voor **pittig belegde pistoletjes**.

In de ramsj stuitte ik op het boekje *Don't sweat the aubergine*. De Brit Nicholas Clee trekt daarin van leer tegen culinaire broodjeaapverhalen die tot in den treure worden herhaald in rubrieken als deze. Sommige keukenhandelingen zijn door de tijd ingehaald, andere hadden überhaupt nooit zin. In de laatste categorie valt het obligate scheutje olijfolie bij het pastawater. Dat zou ons behoeden voor samenklonterende pasta. Onzin natuurlijk: de olie blijft drijven en verdwijnt bij het afgieten onverrichter zake in de gootsteen.

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

Tegen bitterheid

De gewoonte die Clee al op het boekomslag naar het rijk der fabelen verwijst, was in vroeger tijden een goed idee omdat aubergines toen nog onaangenaam bitter waren. Zout was de remedie. Daarvan ging het vruchtvlees zweten, waarna het bittere vocht kon worden opgedept. Maar onze doorgekweekte groenten zijn niet meer bitter, dus het laten zweten van aubergines is een nodeloze en tijdrovende aangelegenheid geworden.

Clee heeft een punt, maar ik volhard stug in mijn routine. Niet om bitterheid tegen te gaan, maar om het zout de tijd te geven in het vruchtvlees te trekken. Dat zorgt voor meer smaak dan een oppervlakkig snufje achteraf. Bovendien onttrekt zout vocht en lucht aan de cellen, waardoor de structuur zachter en compacter wordt en de hitte tijdens het bereiden gemakkelijker de aubergine binnendringt.

Om dit proces te versterken en de auberginestukjes extra *chewy* te maken, laat ik ze voor dit troostrijke broodje ook nog even uitdrogen in de oven. Heel lekker en beslist geen broodje aap.

Ingrediënten voor 4 personen

- 250 g wortels
- 400 g daikon (rettich)
- 3 el kristalsuiker
- 125 ml wittewijnazijn
- 2 groene chilipepers
- 1 grote aubergine
- ½ blok tempé (à 400 g)
- zonnebloemolie
- 1 ui, gesnipperd
- 1 teen knoflook, geraspt
- stukje verse gember, geraspt
- 2 el tomatenpuree
- 2 el ketjap manis
- 1 tl tamarinepasta
- 4 pistolets

Pistolet met sticky aubergine en tempé

Snij de wortel en daikon in reepjes en masseer met 1 eetlepel zout en 1 eetlepel suiker in een ruime kom zodat de groenten gaan zweten. Roer er de azijn, in ringen gesneden chilipeper en 125 ml water door en laat minstens 45 minuten intrekken. Gekoeld in een schone pot blijven de groenten weken goed.

Verwarm de oven voor op 170 graden. Snij de aubergine in flinke dobbelstenen en wrijf in met 2 tl zout. Spreid uit over een met bakpapier beklede bakplaat en bak 20 minuten in de oven. Hou de oven op temperatuur om later de pistolets in op te piepen. Snij de tempé in dunne reepjes. Verhit een flinke laag zonnebloemolie tot 170 graden in een ruime wok of pan. Frituur eerst de tempé en daarna de aubergine in 2-3 minuten lichtgoudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.

Veeg de pan schoon en verhit een nieuw scheutje olie. Fruit de ui, knoflook en gember op bescheiden vuur. Roer er na 5 minuten de tomatenpuree, ketjap, tamarinde en 2 el suiker door. Laat alle ingrediënten even lekker met elkaar smoezen. Voeg 300 ml water toe en zet het vuur hoog. Als de saus licht stroperig wordt, mogen de aubergine en de tempé erbij. Laat in 5 minuten op middelhoog vuur karamelliseren. Roer af en toe.

Piep de pistoletjes op in de oven. Snij ze open en beleg met de tempé, aubergine en ingelegde groenten.