De tafel van vier

Hoe lekker fris

Vier kookschrijvers nemen ons om beurten mee in hun keukens. Deze week treft Jigal Krant, in de kast en in zijn geheugen voor reclamejingles, een **frisse groentespread**.

Bij het uitmesten van de ijskast – ik moest wel, want de deur wilde niet meer dicht, waarna het apparaat het op een piepen zette – stuitte ik op een potje sandwichspread. Afgaande op de houdbaarheidsdatum moest ik het drie voorjaarsschoonmaken over het hoofd hebben gezien, al zag de glibberige inhoud er niet onsmakelijker uit dan volgens mij de bedoeling is. Hoe het halfvolle potje in de Heilige Arke van onze keuken verzeild was geraakt, was een raadsel. Alle gezinsleden ontkenden iedere betrokkenheid, dus kregen de schoonmakers de schuld – daar zijn ze voor.

Pardoes trek

Samen met mijn dochter begeleidde ik het potje op zijn laatste reis naar de glasbak. Onderwijl deed ik wat iedere ouder van boven de vijftig zou doen: ik zong hoe lekker fris, hoe lekker anders, hoe lekker anders lekker fris het broodbeleg volgens de reclame was. En verdomd, ik kreeg pardoes trek in sandwichspread.

In de nog immer piepende ijskast stuitte ik op een vergeten voorraadje zilveruitjes, een open blik kikkererwten en twee glazen potten met in elk één augurk. Met een geroosterde aubergine die was ontsnapt aan de baba ganoesj en een verlept restje kool uit de groentela mieterde ik alles in de keukenmachine. Ik kneep een tube mayo leeg en lepelde een bodempje tomatenpuree uit een wegroestend blikje. Even later aten we homemade sandwichspread die daadwerkelijk lekker fris en lekker anders was. En warempel, de ijskast kon ook weer dicht.

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 2 potten

- 1 grote aubergine (ca. 375 g)
- 2 rode paprika's
- 1 klein blik kikkererwten (150 g), uitgelekt
- ½ tl tomatenpuree
- 1 tl harissa
- 1 el granaatappelmelasse
- 1 tl paprikapoeder
- 1 middelgrote sjalot, gesnipperd
- 150 g witte kool, grof gehakt
- 2 el Amsterdamse zilveruitjes, grof gehakt
- 2 el kleine cornichons of zure augurkjes, grof gehakt
- 1-2 el mayonaise

Mediterrane sandwichspread

Rooster de aubergine boven open vuur of, als je geen gasfornuis hebt, in de oven onder de grill. Laat de aubergine afkoelen in een boterhamzakje of afsluitbaar bakje en peuter de zwartgeblakerde schil eraf. Bestrooi het vruchtvlees aan beide zijden met een snuf fijn zout. Zet een poosje apart in een fijne zeef, totdat de aubergine flink wat vocht heeft verloren.

Rooster de paprika's op dezelfde manier tot ze volledig zijn zwartgeblakerd. Laat afkoelen in plastic zakjes. Wrijf de geblakerde schil van de paprika's en verwijder de zaden en zaadlijsten. Pureer de aubergine, paprika's, kikkererwten, tomatenpuree, harissa, granaatappelmelasse en paprikapoeder in de keukenmachine fijn, maar niet tot pap. Voeg de sjalot, witte kool, zilveruitjes en cornichons toe en druk een paar keer de pulseknop in, zodat de sandwichspread niet te glad wordt. Voeg naar smaak 1-2 lepels mayo toe en breng op smaak met een royale snuf zout en flink wat versgemalen peper.

De sandwichspread blijft in de ijskast minstens een week lekker fris en anders.