4 pita's

gehaktballen
- 500 lamsgehakt
- 1 kleine ui, fijngehakt
- 2 tenen knoflook, uitgeperst
- handvol pijnboompitten
- 1 tl harissa
- paar takjes bladpeterselie, fijngehakt
- 1 el gemengde oosterse specerijen

salade
- 2 snackkomkommers
- 6 rijpe tomaten
- 1 zoetzuur augurkje
- 1 halve rode ui, in dunne ringen
- paar takjes oregano
- 1 el citroensap
- olijfolie

techina
- 3 eetlepels techina
- sap van een halve citroen
- 1 teen knoflook, geperst
- zout

JIGAL KRANT

Pita met lamsgehaktballetjes

De gehaktbal is van iedereen. Elke eetcultuur heeft zijn eigen ballen en noemt ze anders. De overeenkomst tussen de Hollandse bal en de Israelische *ktzitzot* is het gebruik van gemalen vlees. Hier traditioneel half-om-halfgehakt, daar doorgaans runder-, kip- of lamsgehakt. Verder zijn er vooral verschillen en die vallen wat mij betreft allemaal in Israëlisch voordeel uit.

Het meest in het oog springende verschil betreft het model. In onze contreien maken we er één grote bal van, wat nogal wat praktische problemen oplevert. Door zijn grote, ronde vorm heeft die bal namelijk maar weinig contact met de braadpan. Tegen de tijd dat hij gaar van binnen is, is hij van buiten taai. Wat dat betreft pakken de Amerikanen het slimmer aan, die pletten hun gehaktbal tot een platte schijf. De hamburger is daarmee strikt genomen geen gehaktbal meer, maar dankzij zijn veel kortere bereidingstijd is-ie wel een stuk sappiger. Ook schuif je hem zo in een broodje. Ons broodje bal, daarentegen, is een van de onhandigste creaties in tweeduizend jaar culinaire beschaving. (Al hebben Amerikaanse hamburgertenten met hun Big Macs en hun Woppers van een in principe handzaam broodje een nóg grotesker onding weten te maken.)

In Israël pakken ze het slimmer aan. In plaats van één grote bal, serveren ze een hele rits kleine balletjes. Tel uit je winst: minder tijd in de keuken, een smakelijker gerecht en beter te doseren bovendien. Die balletjes komen trouwens vaak in de vorm van sigaartjes of koekjes. In mijn favoriete Israëlische snackbar Miznon stoppen ze die niet in een broodje, maar in een pita.

Lang heb ik gedacht dat gehaktballen niet zonder ei en broodkruim konden. Daarzonder overleeft zo'n joekel van een bal inderdaad geen twintig minuten in de pan, maar kleine balletjes houden op eigen kracht prima hun vorm. Die eieren veroorzaken bovendien alleen maar narigheid. Ze maken het gehaktbeslag te nat, wat weer moet worden gecorrigeerd met paneermeel. Het resultaat is al snel een melige en taaie hap.

Ten slotte worden Israëlische gehaktballetjes veel pittiger gekruid dan de ballen hier. Het is natuurlijk een kwestie van smaak, maar geef mij maar de heerlijke specerijen van de sjoek, in plaats van een laffe snuf paprikapoeder en nootmuskaat. Een klinkende overwinning, kortom, voor de Israëlische ktzitzot. ■

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 200 graden. Rooster de pijnboompitjes in een droge koekenpan goudbruin en hak ze grof. Meng met het gehakt, de ui, knoflook, harissa, de specerijen en de peterselie en vorm afgeplatte balletjes ter grootte van falafelballetjes. Bak de ktzitzot in wat olijfolie op (middel)hoog vuur een minuut op elke kant.
- Ris voor de salade de blaadjes oregano van de takjes en snijd alle groenten klein. Breng op smaak met citroensap, een scheut olijfolie, peper en zout.
- Meng voor de saus de techina, het citroensap en het teentje knoflook door elkaar in een kommetje. Je zal zien dat het mengsel steeds stugger wordt. Voeg daarna kleine beetjes water toe, zodat de techina de dikte krijgt van slasaus. Breng op smaak met zout.
- Schenk de techina in een ovenschaal en plaats de gehaktballetjes daarin. Zet een minuut of drie in de oven. Rooster 4 pita's en vul ze met de salade, de gehaktballetjes en warme techina.

recepten@niw.nl