JIGAL KRANT

8 personen

stoofvlees
- 1,5 kilo stoofvlees (runderrib of sukadelap)
- 2 el sjmalts of olijfolie
- 5 grote uien, grof gehakt
- 4 tenen knoflook, in plakjes
- 50 g bloem
- 2 bouillonblokjes
- 200 ml kraanwater
- 150 ml rode wijn
- 6 kruidnagels
- 2 el azijn
- 4 laurierblaadjes
- takjes tijm
- takjes rozemarijn

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

gremolata
- rasp van een biologische citroen
- 1 grote teen knoflook
- 15 gram peterselie
- olijfolie

- 8 bataten

Bataat met stoofvlees en gremolata

Omdat de voedselvoorschriften knapperige schnitzels en malse biefstukjes in de weg staan, zoekt de ervaren sjabbeskok zijn heil in stoofvlees. Tel maar na, de voordelen: stoofvlees kan prima een dag van tevoren worden bereid, wat een hoop vrijdagmiddagstress uitspaart, en van een nachtje in de ijskast wordt de smaak alleen maar intenser. Bovendien maakt een uurtje meer of minder op de warmhoudplaat geen donder uit. Wat helemaal goed uitkomt: het geoorloofde voorstuk van het rund zit vol stug en pezig bindweefsel. Uitermate ongeschikt om à la minute te bereiden, maar ideaal voor vleesgerechten zonder haast.

Met zoveel pluspunten (vergeet ook niet dat de meeste Joden zich niet meer dan één incourant stuk vlees per week konden veroorloven) zal het geen verbazing wekken dat Joden in de verste uithoeken van hun diaspora met vergelijkbare pruttelklassiekers op de proppen kwamen. Die smaakten in de regel beter dan ze oogden. Want tsjoelent, chamien, dafina, goulash en kugel met peren hebben één groot minpunt: ze hebben het aanzien van een gaarkeukenhap. Suddergerechten zijn als het bekertje water waar een schilder zijn kwast in afspoelt. Hoe vrolijk zijn verf ook moge zijn, het spoelwater kleurt immer grijsbruin.

Ik combineer het onherroepelijk bruine stoofvlees graag met fel oranje bataten, crèmewitte techina en groene gremolata. Dat is goed voor het oog (heus waar, ik ben een betere kok dan fotograaf) en al helemaal voor de smaak. Het zoete van het vlees en de aardappelen wordt prettig aangevuld met het bitter en zuur van de techina en de gremolata.

Bereiding

- Snijd het vlees in blokjes. Verhit sjmalts of olijfolie in een zware braadpan. Braad het vlees in porties op hoog vuur aan. Zet het vlees apart en draai het vuur lager. Fruit uien en knoflook in het bakvet. Roer na 5 minuten de bloem erdoor en wacht totdat de uien bruin kleuren. Voeg dan water, bouillonblokjes, wijn, azijn en samengebonden kruiden toe. Breng aan de kook en laat vier of vijf uur sudderen in een 110 graden hete oven. Controleer af en toe en voeg eventueel wat extra vocht toe.

- Kras in de winkel met je nagel een klein stukje schil van de bataat weg om er zeker van te zijn dat hij van binnen oranje is. De gele zijn minder lekker. Bataten kunnen enorm in grootte verschillen. Kies exemplaren uit van 150-200 gram. Smeer ze in met olijfolie en prik rondom gaatjes met een vork. Verpak in aluminiumfolie en pof in een uurtje gaar op 190 graden. Laat de bataten ingepakt en leg ze voor sjabbat op de warmhoudplaat.

- Doe de tahin, het citroensap en de knoflook in een maatbeker en pureer met de staafmixer. Voeg kleine beetjes warm water toe, zodat de techina de dikte krijgt van slasaus. Breng op smaak met zout.

- Mix voor de gremolata de citroenrasp, knoflook en peterselie fijn in de keukenmachine. Voeg zoveel olijfolie toe dat een mooi sausje ontstaat. Breng op smaak met zout en peper.

- Snijd de bataten in tweeën en schep er het suddervlees overheen. Overgiet met techina en gremolata.

recepten@niw.nl

7703_recept.indd 1 26-10-16 10:46