JIGAL KRANT

Romano's visshoarma

Alsof hij er nog niet genoeg bezit, heeft Eyal Shani weer eens een restaurantje geopend. Romano heet het en er komen bleek een hele toer. We lieten ons door een taxi afzetten op Derech Jaffa, de drukke verkeersader tussen Tel Aviv en Jaffa. Een naargeestig stukje Tel Aviv, waar sjofel ingerichte etalages de najaarsmode van 1994 aanprezen, maar waar met de beste wil van de wereld geen restaurant te bekennen viel. Na een paar keer heen en weer lopen ontdekten we een onopvallende doorgang. Die leidde ons naar een binnenplaats, met daaromheen een bouwvallig appartementencomplex. Beneden bestierden een alternatief radiostation en een pretentieuze pizzatent dezelfde ruimte. Die pizzeria bleek ook al een geesteskind van Eyal Shani. Voor Romano moesten we een schaarsverlichte trap op.

In het restaurant zelf was geen plek, maar een getatoeëerde jongeman met artistieke gezichtsbeharing en van die oorlellen waar je doorheen kon kijken, begeleidde ons naar een tafeltje op de galerij. Het liep tegen achten en om ons heen stonden de terraslampen nodeloos de lang niet onbehaaglijke buitenlucht te verwarmen. Maar dit was Tel Aviv, de enige stad ter wereld waar later wordt gedineerd dan in Barcelona of Buenos Aires. Toen we rond middernacht voldaan vertrokken, stond er een indrukwekkende rij bij de ingang.

Romano ademt in alles de sfeer van een popuprestaurant. Weldra zullen projectontwikkelaars het hier voor het zeggen hebben. En dat is jammer, want ons eerste gerecht, *European Sea Bass Shawarma,* was zo goed, dat ik het alle volgende vakanties wéér wil bestellen. Maar dan wonen hier ongetwijfeld gefortuneerde diaspora-Joden, die steeds meer de gewone Israëli de stad uitgentrificeren. Onze hippe ober beweerde bij hoog en bij laag dat dat hun niet zou gebeuren, Romano was een blijvertje. Ik geloofde hem graag, maar voor alle zekerheid nodigde ik mezelf uit in de keuken. Daar keek ik de volgende morgen het recept voor visshoarma af. ■

voor 2 personen

- 2 zeebaarsfilets met huid
- 1 stevige trostomaat
- 1 kleine rode ui
- paar blaadjes rucola
- paar takjes peterselie
- paar takjes dille
- 1 mild groen pepertje
- 4 el yoghurt
- olijfolie
- grof zout
- peper

Bereiding

- Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.
- Kerf de huid van de vis een aantal malen in. Besprenkel de filets met een royale scheut olijfolie en bestrooi met grof zeezout. Laat even intrekken.
- Snijd de tomaat in grove stukken en pureer in een maatbeker helemaal glad. Voeg een snuf zout toe en laat even staan. Dankzij de pectine in de tomaat ontstaat vanzelf een gebonden saus.
- Zet een grillpan op het hoogste vuur en laat goed heet worden. Rooster ondertussen het pepertje in het vuur van je een-na-grootste pit. Laat afkoelen in een gesloten boterhamzakje.
- Schil het uitje en snijd in zo dun mogelijke halve ringen. Snijd de peterselie en rucola zo fijn mogelijk zonder te hakken. Hak de dille grof. Verwijder het zwartgeblakerde velletje en de zaadlijsten van het pepertje en snijd in flinterdunne reepjes.
- Rooster de filets aan beide zijden op de inmiddels gloeiendhete grillpan, eerst met de huid naar boven. Het is essentieel voor het succes van je visshoarma dat het velletje superkrokant wordt. Snijd de filets zodra ze gaar zijn met een scherp mes in dunne reepjes of pluk met vuurvaste handen uit elkaar.
- Bedek een schaal of twee borden met een laagje van de tomatencoulis en schep daar wat yoghurt overheen. Meng de overige ingrediënten met je handen door elkaar en leg op het bedje van tomaat en yoghurt. Besprenkel met olijfolie en draai er flink wat verse peper overheen.

recepten@niw.nl