JIGAL KRANT

Voor 4-6 personen

- 1 kg doorregen gehakt (liefst lams-)
- 2 grote uien, fijngehakt
- 4 tenen knoflook, geraspt
- 135 g pijnboompitten
- 1 el harissa
- 5 g fijngehakte bladpeterselie
- 2 el baharat of ras-el-hanout
- 4-6 lange kaneelstokken

Vraag je slager om wat extra vet door het gehakt te draaien.

Sjiesjkebabs aan kaneelstokken

Een van de eerste dingen die er bij *oliem chadasjiem*, nieuwe immigranten, ingeramd wordt, is de diepgewortelde passie die Israëli's dienen te koesteren voor hun *mangal*, barbecue. Die liefde loopt dwars door alle lagen van de bevolking. Vroom en vrij, arm en rijk, asjkenazisch en sefardisch, jong en oud, carnivoor en veganist, iedereen beoefent Israëls enige nationale sport: *al ha'eesj*, 'op het vuur'. Astronauten die op Israëlische vakantie- of feestdagen vanuit hun ruimteschip neerkijken op de Levant zullen vermoeden dat er in Israël een vulkaan tot uitbarsting is gekomen.

Op *Jom Ha'atsmaoet*, Israëls Onafhankelijkheidsdag (eind april of begin mei), zijn de barbecuewalmen het dikst. Dan begeeft het halve land zich in de file, met in de achterbak een portable mangal en koelboxen met bespottelijke hoeveelheden eten. Het heilige barbecueritueel speelt zich namelijk niet af in besloten kring, in de achtertuin of op het dakterras, maar liefst ver van huis in een nationaal park. De traditie schrijft voor dat daar een lange wandeling wordt gemaakt alvorens het picknickkleedje uitgerold wordt. Maar de meesten slaan het hiken gemakshalve over en ploffen neer op het eerste beste groene veldje. Sterker, velen nemen niet eens de moeite om het parkeerterrein te verlaten en vieren hun vrijheid direct naast hun auto op het asfalt.

Uiteraard vertikken de eenkennige *Tel Aviviem* hun stad te verlaten en zich onder het provinciale gepeupel te begeven. Zij zetten hun mangal op in een van de stadsparken of op het strand. Biefstuk en andere exclusieve stukken vlees zal je daar niet snel aantreffen. Omdat vlees in de eerste decennia na de stichting van de staat schaars en duur was, leerden de Israëli's zich aan om met marinades en sauzen iets speciaals te maken van gehakt, kippendijen en worstjes. De voorkeur voor goedkoop barbecuevlees is altijd gebleven. Voor een ribeye ga je naar een restaurant.

Het idee voor dit recept keek ik af op Alma Beach, het strand van Jaffo. Daar zag ik eens een Arabische familie in de weer met kebabs die niet aan metalen spiesen waren geregen, maar aan lange kaneelstokken. De sjiesjkebabs, zoals gehaktspiesjes in Israël worden genoemd, krijgen er een heerlijke rokerige kaneelsmaak van, die erg goed samengaat met lamsvlees. Als je geen lange kaneelstokken kan krijgen (min. 30 cm), maak dan met gewone kaneelstokjes kebabs in de vorm van lolly's. ■

Bereiding

- Stook de barbecue ruim van tevoren op.
- Rooster de pijnboompitjes in een droge koekenpan goudbruin en hak ze grof. Kneed het gehakt, de ui, knoflook, harissa, de specerijen en de peterselie door elkaar. Als het vlees te mager is (je handen moeten aanvoelen alsof je zojuist een compleet gezin met zonnebrand hebt ingesmeerd), voeg dan een eetlepel vet toe. Sjmalts bijvoorbeeld, of zonnebrand.
- Boetseer het gehakt om de kaneelstokken. Grill de sjiesjkebabs rondom gaar in 10 minuten.
- Serveer met choemoes, techina, baba ganoesj en/of Israëlische salade.

recepten@niw.nl

7736_recept.indd 1 11-07-17 15:34