JIGAL KRANT

Geroosterde aubergine

met techina, muntpesto en zoetzure rode ui

Voor 4 personen

- 200 ml rodewijnazijn
- 40 g kristalsuiker
- 1 rode chilipeper, in dunne ringen (incl. pitjes en zaadlijsten)
- 2 rode uien, gesnipperd
- 4 grote mannetjesaubergines
- 2 grote trostomaten
- 5 el techina (tahin)
- 1 à 2 el citroensap
- 100 g pompoenpitten
- 15 g verse munt
- sap van een halve citroen
- extra vergine olijfolie
- grof zout

Over de aubergine valt van alles te vertellen. Bijvoorbeeld dat het weinig had gescheeld of de vrucht was niet koosjer geweest. Boomvruchten mogen van de Joodse wet namelijk pas gegeten worden na drie oogstseizoenen en zo lang leeft een aubergineplant niet. Omdat een eerdere verboden vrucht in vroegbijbelse tijden weinig goeds had opgeleverd, degradeerden de rabbijnen de anderhalve meter hoge aubergineplant tot struik. Daarmee werd de aubergine groente en werd de bijbehorende zegenspreuk *ha'adama* ('uit de grond').

Ook een aardig weetje: onze aubergine is donkerpaars, maar ooit was ze spierwit en boller van vorm. Ziehier de oorsprong van de Amerikaans-Engelse benaming '*eggplant*'. In Israël heten ze *chatsieliem* en hebben de inheemse rassen de vorm en het formaat van een pompoen.

Een wetenswaardigheid van een heel andere orde: in het digitale verkeer van whatsapp en andere sociale media is de aubergine geen fruit en geen groente, maar een sjnikkel. Opmerkelijk, want ze (aubergine is vrouwelijk!) lijkt in tegenstelling tot zat ander fruit in de verste verte niet op een fallus.

In Tel Aviv is een anonieme graffitiartiest die op elk maagdelijk muurtje een overdreven opgezwollen aubergine vereeuwigt. Dat kan iets te maken hebben met de enorme populariteit van de vrucht in de lokale horeca. Maar voor hetzelfde geld knipoogt deze straatkunstenaar naar de status van Tel Aviv als hipste homostad van het Midden-Oosten en omstreken. Zeg het maar.

Volgens linguïsten is de aubergine dus vrouwelijk, terwijl gebruikers van sociale media haar als ultiem symbool van masculiniteit beschouwen. Biologen weten wel beter, er bestaan zowel mannetjes- als vrouwtjesaubergines. Dat zit zo: de aubergineplant draagt bloemen met verschillende seksen, die door kruisbestuiving bevrucht raken. In lijn met de bloemen verschillen ook de vruchten van geslacht. Bekijk in de winkel maar eens de bolle onderkant van een aantal aubergines. Zit daar een rond kuiltje, dan heb je een vent te pakken. De dames op hun beurt hebben – *don't shoot the messenger* – een ovaal gleufje. Dit lijkt slechts een grappige trivialiteit, maar iedere zichzelf respecterende kok zou aubergines voor aankoop zorgvuldig in het kruis moeten kijken. De mannetjes bevatten namelijk minder zaden, waardoor zij een fijnere structuur en smaak hebben dan de vrouwtjes.

Veel plezier op de groenteafdeling. ■

Bereiding

- Breng in een steelpan 400 ml water met de azijn, suiker en chilipeper aan de kook. Zet het vuur uit zodra de suiker is opgelost. Schenk in een kom bij de uien en laat 1,5 uur marineren. Giet de uien af en zet apart.
- Rooster de aubergines boven open vuur of, als je geen gasfornuis hebt, in de oven onder de grill. Laat afkoelen en peuter de zwartgeblakerde schil eraf. Laat het kroontje zitten.
- Snijd de tomaten in grove stukken. Voeg een snuf zout toe en pureer glad met de staafmixer. Laat een poosje staan. Dankzij de pectine in de tomaat ontstaat vanzelf een gebonden saus.
- Meng de techina met het citroensap in een ruime kom. Je zal zien dat de techina steeds stugger wordt. Zet de staafmixer erop en voeg geleidelijk kleine scheutjes water toe, zodat de saus de dikte krijgt van slasaus. Breng op smaak met wat zout.
- Rooster de pompoenpitten in een droge koekenpan tot ze beginnen te poffen. Ze mogen niet bruin kleuren. Laat de pitten afkoelen en maal ze met de muntblaadjes fijn in de keukenmachine. Voeg het citroensap toe en kleine scheutjes olijfolie totdat een smeuïge pesto ontstaat. Breng op smaak met zout en versgemalen peper.
- Verwarm de oven voor serveren voor op 100 graden. Zet de aubergines ongeveer 5 minuten in de oven om warm te worden. Verdeel de tomatensaus over 4 borden en besprenkel met techina. Leg de aubergines in het midden en bestrooi met grof zout. Lepel nog wat sierlijke strepen techina over de aubergines en bedek met wat toefjes muntpesto. Garneer met uiensnippers.

NIW7904_recept.indd 1 17-10-18 15:56