De tafel van vier

Alles-binder

Vier kookschrijvers nemen ons om beurten mee in hun keukens. Deze week frituurt Jigal Krant een unaniem geliefd gerecht: **falafel**.

Eten, zo wil het hoopgevende cliché, verbroedert. Dat eten even gemakkelijk de haat voedt, bleek onlangs tijdens een betoging op de Dam. Terwijl de deelnemers hun leuzen scandeerden en met hun vlaggen zwaaiden, eiste een aanzwellend gezoem plots de aandacht op. Drie reclamevliegtuigjes vlogen over. 'MAKE FALAFEL NOT WAR' en 'LOVE HUMMUS NOT HAMAS' las de menigte op de eerste twee banieren. Er klonk applaus, maar dat verstomde toen het besef indaalde dat het schouwspel aan de grijze herfsthemel geen onderdeel was van het programma. Met 'SHALOM SALAAM' probeerde het derde vliegtuigje vergeefs de gemoederen te sussen. De tweetalige vredeswens schoot de meute in het verkeerde keelgat. Want, zo verklaarde een betoger tegen een verslaggever: 'Dit is een vredelievende, mooie demonstratie en dan kom je met zoiets.'

Tolerante kost

Dat de initiatiefnemers van de ludieke actie ervoor hadden gekozen hun boodschap te verwoorden met hummus en falafel is geen toeval. De Levantijnse klassiekers worden door alle partijen even hartstochtelijk bemind. Tolerantere kost is nauwelijks denkbaar. De kikkererwtensnacks zijn koosjer, halal, vegan, lactosevrij, glutenvrij, notenvrij, goedkoop en gemakkelijk te maken.

Natuurlijk worden er geen verre oorlogen beslecht door het nuttigen van falafel of hummus, maar misschien krijgen we in Mokum wat meer begrip voor elkaar als we samen aan tafel gaan en onze culinaire overeenkomsten koesteren. Amsterdammers, make falafel, not war!

Een kijkje in de pannen van Raghenie Bhawanie, Samuel Levie, Emma de Thouars en **Jigal Krant,** auteur van onder meer *TLV* en *TLV Vegan*.

Ingrediënten
Voor 6 personen

- 250 g gedroogde kikkererwten
- 1 citroen
- ½ ui, in stukken
- 2 tenen knoflook, geraspt
- 1 kleine jalapeño, in stukken
- 40 g bladpeterselie, grof gehakt
- 40 g koriander, grof gehakt
- 1 el gemalen komijn
- 1 tl gemalen koriander
- 2 tl ras el hanout of baharat
- 1 liter zonnebloemolie
- 3 el sesamzaad (optioneel)
- 100 g rauwe tahin

Falafel

Week de kikkererwten 12 uur in ruim water. Pureer de uitgelekte kikkererwten met 1 tl zout, het sap van een halve citroen en de overige ingrediënten (behalve de sesam en olie) in de keukenmachine fijn, maar niet tot pap. Voeg een spat water toe om een smeuïge massa te krijgen.

Verhit de olie tot 180 graden. Heb je net als ik geen frituurpan, gebruik dan een soeppan met een kookthermometer. Bak eerst een testballetje. Vul een falafeltang of mini-ijsschep met beslag, strijk af met een keukenmes, druk in het sesamzaad en wip in de hete olie. Frituur in 4-5 minuten goudbruin. Proef, voeg zo nodig zout of water toe aan het beslag. Frituur vervolgens de balletjes in kleine porties, zodat de temperatuur van de olie niet te ver zakt. Hou warm in de oven (100 graden) op een met keukenpapier beklede schaal totdat alle balletjes klaar zijn.

Meng voor de saus de tahin met 2 el citroensap met een garde in een diepe kom. De tahin zal stugger worden. Voeg al kloppend scheutjes water toe totdat de saus mooi romig is. Breng op smaak met een snuf zout.

Serveer de falafel en de saus in pita's met rauwkostsalade of als dipsnack op de mezzetafel.