

JIGAL KRANT

Voor 6 personen

Laffa:

- 230 g broodbloem
- 1 tl instant gist
- 2 tl poedersuiker
- 2-3 el extra vergine olijfolie
- 1 tl zout
- 125 ml lauw water (niet warmer dan lichaamstemperatuur)
- handje rucola (met excuses aan alle keukenwijsneuzen, maar het luistert echt niet zo nauw)
- 1 el citroensap
- extra vergine olijfolie

Saus:

- 5 el rauwe techina (100 g)
- 1-2 el citroensap

Salade:

- 3 rijpe tomaten
- 2 minikomkommers
- 2 zoetzure augurkjes
- 2 lente-uitjes, in ringetjes
- 6 takjes oregano, de blaadjes gerist
- 2 pakken veganistische shoarma (supermarkt – ik ben fan van het huismerk van Albert Heijn)

Shoarma:



Kanen met Krant

Veganistische shoarma in laffa

Bereiding

- Knead alle ingrediënten voor de laffa in 10 minuten tot een glad en licht kleverig deeg. Doe in een met olie ingevette kom en dek af met plasticfolie. Laat een uur op een warme plek rijzen tot het deeg in omvang is verdubbeld.
- Snijd de tomaten, komkommers en augurkjes in kleine blokjes en de lente-uitjes in ringetjes. Hak de peterselie en rucola grof. Meng alles en breng op smaak met citroensap, olijfolie, versgemalen peper en zout.
- Klop de rauwe techina en het citroensap met een garde tot een stugge substantie. Voeg kleine scheutjes water toe, zodat de saus de dikte krijgt van slasaus. Breng op smaak met een snuf zout.
- Verwarm in een koekenpan de shoarma in weinig olijfolie. Voeg eventueel extra shoarmakruiden of ras el hanout toe en als je van pit houdt wat chilivlokken uit de molen.
- Verdeel het gerezen deeg in porties ter grootte van een tennisbal en laat nog eens een kwartier rusten. Laat een grote koekenpan met antiaanbaklaag op hoog vuur gloeiend heet worden. Rol elke deegbal met een roller uit tot een flinterdunne pannenkoek. Kwast de bovenkant licht in met olijfolie. Bak maximaal 30 seconden en bewaar tussen twee theedoeken totdat alle laffa's klaar zijn.
- Besmeer de laffa's met techina en beleg in het midden met de salade en de shoarma. Vouw de laffa's aan de onderkant om, zodat de inhoud er niet uit kan vallen. Rol ze vervolgens van links naar rechts op. Wikkel de laffa's in een servet en deel gelijk uit.

Halverwege het schrijven van mijn kookboek *TLV* kreeg ik van projectleider Petra een boek cadeau. *Wijsneus in de keuken* van Julian Barnes bleek een van de leukste culinaire verhandelingen die ik ooit las. Petra gaf het als tijdverdrijf tijdens een vlucht naar Tel Aviv, maar ik vermoed dat ze meer in de zin had. Het was een strategisch gekozen geschenk. *Wijsneus in de keuken* is een droogkomisch pamflet tegen onzorgvuldig geformuleerde recepten die – zo doet Barnes het voorkomen – de thuiskok tot waanzin drijven. Want hoeveel boter moet er in de pan als er wordt gesproken van een 'klontje'? Wat is een 'snuf' zout? Meer of juist minder dan een 'mespunt'? Over welk mespunt hebben we het überhaupt, dat van een koksmes of van een aardappelschilmesje? Julien Barnes manifesteert zich als culinaire mierenneuker, die in blinde drift kookboeken door het keukenraam smijt omdat gerechten er niet precies zo uitzien als op het plaatje. Hoewel ik Barnes' tirades met een snuf/mespunt zout nam, spoorden ze me aan om mijn eigen recepten zo ondubbelzinnig mogelijk te formuleren.

Deze week trok ik het boekje weer eens van de plank. Ik had zojuist mijn diepgevoerde angst voor gist opzijgeschoven en met succes. De laffa (Arabisch platbrood) die ik had gemaakt was luchtiger en elasti-

scher dan de gistloze versie uit *TLV*. Ik was de kookboekenauteur geworden tegen wie Barnes zo geweldig uit zijn slof schiet in het hoofdstuk met de veelzeggende titel 'Dat vertellen ze me nu!'. Barnes hekelde daarin een kookboekenauteur die zich niet aan zijn eigen recepten blijkt te houden. Hij schrijft: "Dat vertelt hij me nu! Waarom had hij het nooit in zijn column herroepen? Hij is van gedachten veranderd! Dat hoort niet! Maar het gebeurt natuurlijk wel; en dat is een van de hardste lessen voor de thuiskok. We gaan er impliciet van uit dat degene wiens instructies we opvolgen het recept heeft vervolmaakt alvorens het af te drukken. Het heeft uitgeprobeerd op proefpersonen, zowel het op smaak brengen als de formulering heeft aangepast tot de volledige staat van perfectie is bereikt, en het pas daarna aan ons heeft doorgegeven. Verder gaan we ervan uit dat ze, wanneer ze hun eigen recepten maken, het heilige geschrift naar de letter volgen, net zoals wij dat doen. Maar dat doen ze niet."

Waarvan akte, want bij nader inzien wordt laffa niet alleen lekkerder van een theelepeltje gist. In *TLV* sommeer ik je de laffa aan weerszijden te bakken, maar daar kom ik nu van terug. Aan één kant bakken houdt de laffa lekker zacht. Pak vooral je exemplaar van *TLV* en haal je rode balpen tevoorschijn en pas de receptuur op pagina 300 aan. Want zoals het daar staat, maak ik het in ieder geval nooit meer. ■