

JIGAL KRANT



## Kanen met Krant

FOTO: ANNEMARIE SABELIS

### Voor 4 personen

- 1-2 gepofte zoete aardappels
- 1 klein teentje knoflook, rarfijn geraspt of uit de pers
- olijfolie
- 1-2 el techina
- ½-1 tl gemalen komijn
- sap van 1-2 citroenen
- za'atar
- 4 pita's

## Bataat ganoesj

Vijfenhalf jaar geleden deelde ik op deze plek een recept uit *I ♥ Groente* van Janneke Vreugdenhil. Een Joods noch Midden-Oosters kookboek, maar wel vegetarisch en dus van kaft tot achterflap koosjer. Ik sprak destijds al van een groentehype, die was ingezet door Yotam Ottolenghi en en masse navolging had gekregen bij andere kookboekauteurs.

Deze week kwam de *sequel* uit, met de veelzeggende titel *We ♥ Groente*. In de inleiding schrijft Vreugdenhil dat we bij het verschijnen van haar eerste vegakookboek 'nog maar aan het allereerste beginnetje van De Grote Groentetrend stonden,' terwijl 'vandaag de dag vega en groenten hipper zijn dan ooit.' Waarmee de switch van de individuele naar de collectieve liefdesverklaring in de titel is verklaard.

In de tussenliggende tijd zat Vreugdenhil niet stil. Eerst schreef zij *Solo Food*, een kookboek voor alleenstaanden, waarin ze openhartig verslag deed van haar echt-

scheiding en bijkomende worsteling om voor zichzelf te koken. De opvolger *Altijd Feest* was een stuk optimistischer van toon. Met oecumenisch genoeg snoepte Vreugdenhil daarin van alle feestdagen (waaronder Rosj Hasjana) die culinair iets te bieden hebben. Om het feest compleet te maken ging het haar ook privé weer voor de wind. De receptuur uit *Solo Food* moest in huize Vreugdenhil weer met twee woorden vermenigvuldigd. Eind goed al goed, onderstreept de eerste persoon meervoud van *We ♥ Groente*.

Zoals we van Janneke Vreugdenhil gewend zijn, blinken haar recepten uit in eenvoud. Het zijn er maar liefst 140, dus tot Rosj Hasjana kunnen we dagelijks iets nieuws op tafel zetten. Het leukst zijn de vertrouwde gerechten, die dankzij een subtiele twist verrassend anders smaken. Zoals de Bataat ganoesj (laten we Vreugdenhils dubieuze voorliefde voor flauwe woordgrappen maar met de mantel der liefde bedekken): een baba ganoesj van zoete aardappel in plaats van aubergine. ■

### Bereiding

- Boen de aardappels schoon, dep ze droog en prik er met een vork rondom wat gaatjes in. Verpak ze in aluminiumfolie en pof ze in ongeveer een uur gaar in de oven op 200 graden. Keer ze halverwege. Haal de aardappels eruit en laat ze nog 10 minuten liggen om na te garen.
- Pel de zoete aardappels en prak het vruchtvlees grof. Voeg de knoflook toe, 2-3 eetlepels olijfolie en naar smaak techina, komijn, zout en citroensap. Spatel de bataat ganoesj uit over een plat bord en besprenkel met meer olijfolie. Strooi er tot slot wat za'atar over en serveer met warme pita's.

Janneke Vreugdenhil, *We ♥ Groente. Kookboek voor groentegelken (en voor wie dat wil worden)*, uitgeverij Podium, ISBN 9789057599590, 256 pp., €27,50.