

## JIGAL KRANT

## Voor 4 personen

- 500 g gedroogde kikkererwten
- 60 ml olijfolie
- 2 ingelegde hete pepers, fijngehakt
- 1 groene chilipeper, zaden en zaadlijsten verwijderd, fijngehakt
- 1 teen knoflook, gekneusd
- sap van 1 citroen
- 180 g rauwe techina
- 1 tl zout
- 4 hardgekookte eieren, gehalveerd
- bosje peterselie, grof gehakt
- paprikapoeder
- 4 pita's



## Kanen met Krant

## Messabecha

Vorige week, toen *Hummus* uitkwam, was ik in Tel Aviv. Op alle sociale media waar ik dagelijks mijn tijd verdoe had Ariel Rosenthal me lekker gemaakt met het kookboek waaraan hij drie jaar had gewerkt. Op Facebook had hij een foto van het omslag gepost: een goudkleurige cover met daarop de titel in chocoladeletters in drie talen: الحمص, *Hummus* en חומס. Op Twitter had hij ons een standaardwerk in het vooruitzicht gesteld. Eén dat alle publicaties over choemoes in één klap irrelevant zou maken. Op Instagram had Rosenthal even kwistig als listig gestrooid met plaatjes om van te watertanden. Ik moest en zou dat boek hebben.

Tijdens het prille schrijven van mijn eigen boek, een jaar of drie geleden, had ik Rosenthal al eens ontmoet in zijn vermaarde fastfoodrestaurant HaKosem ('De Magiër'). Naast choemoes staan daar ook alle andere tophits van de Israëliëse straat op de kaart: falafel, shoarma, sabich, messabecha en sjaksjoeka. Ik had het plan opgevat om een van Rosenthals recepten op te nemen in mijn kookboek. Op Facebook had ik contact gelegd en afgesproken.

Omdat ik voor elke Israëliëse snack mijn eigen favoriete gat-in-de-muur heb, kwam ik eigenlijk nooit bij HaKosem. De Magiër lag ingeklemd tussen twee koningen: King George Street en Shlomo ha-Melech. Ik herkende de chef meteen aan zijn zwarte krullen, dikke lippen en volkse schakelketting. Rosenthal had een retrogezicht, een gelaat uit vervlogen tijden, zoals je die zag in Israëliëse jarenzeventigfilms. Tussen zijn klanten op het terras had hij een tafeltje ingericht als kantoor. Zoals dat gaat met Israëli's met wie je strakke afspraken maakt, bleek Rosenthal geen tijd voor me te

hebben. In mijn kookboek *TLV* bleef het bij een foto van een Aziatisch meisje dat op het terras van HaKosem een pitaatje kipshoarma verslindt. Het recept ernaast was van mij.

Steimatzky noch Amazon bleken *Hummus* te verkopen en dus fietste ik van de week weer naar HaKosem. Terwijl ik mijn fixie vastmaakte aan een lantaarnpaal voor het terras, wenkte Rosenthal me. Zijn kantoor van weleer was omgebouwd tot boekhandel. De gouden boeken, ingepakt in cellofaan, lagen te blinken in de zon. Een inblikexemplaar was met een ijzeren beugel strak aan de tafel gesnoerd. Tot mijn verrassing wist de chef nog wie ik was. Hij informeerde naar mijn boek. Ik vertelde hem over het succes en haastte me naar huis om een exemplaar voor hem te halen. Een stief kwartier later was ik terug voor een literaire ruil.

Ik gaf Rosenthal mijn boek en feliciteerde hem met het zijne. Drie jaar had hij met een legertje coauteurs en fotografen eraan gewerkt. De verhalen en recepten kwamen uit Tel Aviv, Jaffo, Jeruzalem, Akko en Nazareth. Maar ook over de grens in Caïro, Damascus, Beirut en Gaza hadden ze de plaatselijke hartstocht voor choemoes opgetekend. Ik wilde een exemplaar van de stapel pakken, maar Rosenthal maande me eerst iets te gaan eten.

Ik bestelde messabecha, een warm geserveerde grove variant van choemoes. Verrassend genoeg smaakte die minstens zo lekker als bij Shlomo & Doron, Abu Hassan en Mshawashe. De echte verrassing kwam bij de rekening. Op het bonnetje stond behalve messabecha (33 shekel) ook *Hummus* (248 shekel). Pas nadat ik Rosenthal mijn betaalbewijs had getoond, kreeg ik mijn kookboek mee. Ongesigneerd, want de chef had zijn aandacht alweer op een ander gericht. Daardoor zag hij niet dat ik me met *Hummus* én *TLV* uit de voeten maakte. ■

### Bereiding

- Week de kikkererwten minstens 12 uur in ruim water en kook afgedekt in schoon water op laag vuur in 45 minuten gaar. Zorg dat de erwten net onder staan.
- Maak onderwijl de hete saus: meng de olijfolie, ingelegde en verse peper, knoflook en het citroensap in een kom.
- Voeg zodra de erwten goed gaar zijn de techina en het zout toe. Roer totdat zich een dikke en romige pasta vormt. Verdeel de messabecha over borden en bedruip elke portie met 1 eetlepel hete saus. Garneer met de eieren, peterselie en een snuf paprikapoeder. Serveer gelijk met warme pita's.

*Hummus* is te bestellen via [onthehummusroute@gmail.com](mailto:onthehummusroute@gmail.com). Inclusief postkosten ben je dan een kleine 100 euro kwijt.