

JIGAL KRANT



Kanen met Krant

Voor ca. 750 ml amba

- 1 grote onrijpe mango
- 175 g gedroogde mango
- 1 el fenegriekzaad
- 2 tl geel mosterdzaad
- 60 ml wittewijnazijn
- sap van 1 citroen
- 2 tl korianderzaad
- 2 tl komijnzaad
- 2 el zonnebloem- of arachideolie
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 el gemalen kurkuma

Amba

Het is exact dertig jaar geleden dat de Eerste Golfoorlog de wereld in zijn greep hield. In een wanhoopspoging Israël bij het gewapende conflict te betrekken, vuurde Saddam Hoessein Scudraketten af op Tel Aviv. De projectielen die buiten het bereik bleven van het luchtafweergeschut, kwamen uitgerekend neer in Ramat Gan. Die buurstad van Tel Aviv huisvest sinds de jaren vijftig de grootste Iraakse gemeenschap van Israël. Al snel deed de grap de ronde dat de Iraakse raketten waren afgekomen op de vertrouwde geur van amba.

Vanuit Ramat Gan veroverde de Joods-Iraakse pitasnack sabich het land. Niet alleen sabich zelf, maar ook zijn markantste smaakmaker, de saus amba, werd terstond opgenomen in de prille culinaire canon van de jonge staat. De knalgele mangosaus, een funky variatie op Indiase mangochutney, veroverde een plek in

elke falafel- en shoarmatent. Inmiddels is amba voor Israëli's wat ketchup is voor Amerikanen: de saus die alles lekkerder maakt. Toch is onvervalste amba allerminst een allemansvriend. De kant-en-klare versies in de winkel zijn afgevlakte, zoete interpretaties van de oorspronkelijke smaakmaker uit Ramat Gan. Ze missen de *acquired smell* van mosterdzaad, kurkuma, azijn en fenegriek.

Nadat Saddam had bedreigd zijn Scudraketten uit te rusten met chemische of biologische koppen, heeft de Israëlische regering haar burgers razendsnel van gasmaskers voorzien. Die deden uiteindelijk meer kwaad dan goed. Alle slachtoffers vielen in de schuilkelders door verstikking of hartfalen. De gevreesde chemische aanval bleef uit. Opgelucht werd geprapt dat precies het tegenovergestelde was gebeurd. Saddams projectielen waren neergestort op de bakermat van amba: het chemische wapen van de Israëlische keuken. ■

Bereiding

- Schil de mango en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Knip de gedroogde mango met een schaar in kleine stukjes. Kneus het fenegriekzaad in een vijzel. Breng de verse en gedroogde mango in een steelpan aan de kook met de azijn, fenegriek, mosterdzaad, het citroensap en 400 ml water. Laat 30 minuten zachtjes pruttelen. Voeg eventueel extra water toe, als de boel dreigt droog te koken.
- Wrijf intussen het koriander-, komijn- en mosterdzaad fijn in de vijzel. Verhit in een kleine pan de olie en fruit hierin de knoflook. Voeg voordat de knoflook gaat kleuren de koriander, komijn en mosterd toe, zodat je een dikke pasta krijgt. Roer even goed door en haal de pan na 1 minuut van het vuur.
- Draai de mangobrij, specerijenpasta en kurkuma in een krachtige keukenmachine tot een gladde puree. Dat duurt zeker 5 tot 10 minuten. Breng op smaak met 2 theelepels zout en voeg zo nodig water toe om de amba te verdunnen.
- In de ijskast blijft amba zeker drie weken goed. Handig om te weten: amba laat zich heel goed invriezen en ontdooit relatief snel.