

BETHANY KEHDY

DE GASTVRIJE
KEUKEN VAN
HET MIDDEN-OOSTEN

KOKEN, ETEN & GASTEN ONTVANGEN ZOALS MEN IN
HET MIDDEN-OOSTEN GEWEND IS

FOTOGRAFIE NASSIMA ROTHACKER

FONTAINE UITGEVERS



WELKOM AAN DE GASTVRIJE TAFEL

Het Midden-Oosten is de bakermat van overdadige vieringen, en dat is te zien aan de royaal gevulde tafels. Eten in het Midden-Oosten is niet alleen een levensbehoefte, het is ook een sociaal ritueel. De meeste kookboeken uit het Midden-Oosten richten zich begrijpelijkerwijs op de mezze-rituelen van eten en vieringen, maar dat is maar één aspect van het tafelen! Wilt u een meer waarheidsgetrouw beeld van de keuken krijgen, laat u dan eerst uitnodigen om bij mensen thuis te eten en maak in de tweede plaats kennis met de geschiedenis op het gebied van de vieringen, de gastvrijheid en de mezze-tafel zelf in het gebied (zie *Mezze-mania*, blz. 264).

In het Midden-Oosten is er in principe een scheiding tussen wat er thuis wordt geserveerd en wat er buitenshuis wordt gegeten. Eten in een restaurant omvat in het algemeen twee categorieën: ongedwongen samen dineren, in het geval van mezze en een snelle hap, dus afhaaleten, ter plekke gegeten of om mee te nemen, zoals shoarma, kebabs of wat er op de markt te krijgen is.

De kern van het culinaire repertoire van het Midden-Oosten is de thuisbereiding. Een mezze-maaltijd in een restaurant en de straattentjes bieden vaak dezelfde gerechten als het eten bij de mensen thuis. Het onderscheid tussen mezze en thuisbereid eten ligt in het Midden-Oosten dan ook niet zozeer in de eetbare onderdelen van de maaltijden, maar eerder in de manier van serveren.

Het meest wezenlijke onderscheid is dat mezze een opeenvolging is van gerechten, waarbij er geen echte hoofdschotel of belangrijkste gang is. Wel is er speciale aandacht voor de drank, arak (raki) of wijn, terwijl er geknabbeld wordt en gezellig gekletst. Een dagelijkse maaltijd thuis bestaat daarentegen uit één hoofdschotel, meestal een stoofschotel met rijst. Dit geldt ook voor de *aazeemeh* (als er thuis gasten worden uitgenodigd om mee te eten). De maaltijd is gefocust op één hoofdschotel, bijvoorbeeld een stoofschotel, of een groot stuk gebraad. Rijst blijft de gemene deler.

Dit boek gaat over de stijl waarin men in het Midden-Oosten thuis de tafel opmaakt, of het nu om alledaagse feesten of om plechtige vieringen gaat. En altijd is er die inspiratie door het seizoen en de gastvrijheid.

DE GASTVRIJE WOESTIJN

Welke specerij mag niet ontbreken op een feest in het Midden-Oosten? Gastvrijheid! Wat wij *karam* noemen... De religie en het landschap dragen hun steentje bij aan de aanstekelijke gastvrijheid van het Midden-Oosten. De onbarmhartige, desolate woestijn, die zich

I

TERUG
NAAR DE
BRON



SALADE VAN ZACHT ZA'ATARBLAD

voor 4-6 personen
als onderdeel
van een
meergangen-
menu
voorbereiden 7 min.

1 flinke ui, in dunne ringen
1-2 theel. gemalen sumak
2-3 handenvol zacht za'atar-
blad, steeltjes verwijderd,
of op pekel ingelegd
za'atarblad, 10 min. in wa-
ter geweekt, afgespoeld en
uitgelekt
2-3 eetl. appelazijn
4-5 eetl. olijfolie
stevige labneh (blz. 25) of
feta (naar keuze)
een handvol granaatappel-
pitten (naar keuze)
zeezoutvlokken en versge-
malen zwarte peper

Za'atarsalade is een simpele combinatie van de dunne, lange bladeren van zachte za'atar (*Thymbra spicata*, zie 'Za'atar nader bekeken', blz. 82-83) met uiringen, sumak en een vinaigrette met appelazijn. De zachte bladeren hebben een uitgesproken pittige smaak, een soort combinatie van peper, oregano en munt. Vers za'atarblad is verkrijgbaar vanaf laat in de winter tot ver in het voorjaar, als u ze tenminste kunt krijgen in de Midden-Oosterse supermarkt. Zo niet, dan is het alternatief om de ingelegde za'atar te gebruiken; beperk in dat geval de hoeveelheid azijn. Dit is een heerlijke salade, die goed combineert met een glas arak (blz. 59) en onderdeel kan zijn van een reeks mezze.

Doe de uiringen in een mengkom met de sumak en wrijf ze goed in zodat de ui ermee is bedekt. Voeg de overige ingrediënten toe en meng alles losjes. Proef en breng de salade naar wens nogmaals op smaak.

KHALTET EL ZA'ATAR

ZA'ATARMIX

voor circa 60 g
voorbereiden 11 min.
bereiden 11 min.

30 g sesamzaad
30 g gedroogd zacht za'atar-
blad of gelijke delen ge-
droogde gemalen tijm,
majoraan en oregano
1-2 eetl. sumak (voeg naar
smaak meer of minder toe)
1 theel. heel fijn zeezout

Rooster het sesamzaad in een pan met een zware bodem 1 minuut op halfhoog vuur tot het goudbruin is en geurt; schud de pan veelvuldig.

Meng alle ingrediënten en gebruik de mix zoals is aangegeven. Bewaar het restant in een goed gesloten pot maximaal een jaar op een koele, donkere plek.









MUTABBAL VAN WORTEL & KARWIJZAAD

MET CASHEWNOTEN & DADELS IN BRUINE BOTER

voor 6-8 personen
als onderdeel
van een
meergangen-
menu
voorbereiden 10 min.
bereiden 20-25 min.

500 g wortels, geschraapt en
grof gehakt
zeezoutvlokken en versge-
malen zwarte peper
½ theel. karwijzaad
2-3 eetl. tahin
sap van 1 citroen
aysh pita-piramidebroodjes
(blz. 31), of pitachips, voor
erbij (naar keuze)

voor de garnering:
75 g boter
45 g rauwe ongezoeten
cashewnoten
60 g dadels zonder pit, fijn-
gehakt
een snuf gemalen kaneel
2 eetl. kokosvlokken

Dit is echt een verrukkelijke dip – de schaal wordt altijd helemaal leeggegeten.

Vul een grote pan met water met zout en leg de wortels erin. Breng ze op hoog vuur aan de kook en laat ze in circa 10 minuten heel gaar koken. Laat ze goed uitlekken.

Verhit een kleine koekenpan en rooster het karwijzaad tot het geurt. Neem de pan van het vuur en zet hem opzij.

Pureer de wortels met het karwijzaad in een keukenmachine of met een staafmixer. Voeg de tahin en het citroensap toe en breng op smaak met zout.

Verdeel de mutabbal van wortel over twee schaaltjes of op een grote schaal en maak een ondiep kuiltje in het midden. Zet hem opzij terwijl u de garnering maakt.

Laat de boter in een kleine koekenpan op halfhoog vuur smelten tot hij borrelt, voeg de cashewnoten toe en schep ze door de boter. Bak de noten 1-2 minuten onder regelmatig omscheppen tot ze licht goudbruin van kleur zijn en de boter hazelnootkleurig is. Neem de pan van het vuur en roer de dadels en de kaneel door de boter.

Schep in het kuiltje van elke kom een halve portie van het dadelmengsel en besprenkel het met de bruine boter. Strooi de kokosvlokken erover en serveer de mutabbal meteen met naar smaak de aysh pitabroodjes erbij.





TABOULEH UIT HET MOEDERLAND

voor 4-6 personen
 voorbereiden 30 min.
 bereiden 10 min.

300 g fijne burghul
 zeezoutvlokken en versgemalen zwarte peper
 3 tomaten
 2 verse groene chilipepers
 125 ml olijfolie
 5-6 bosuïen, in dunne ringetjes
 een handvol peterselie, fijn-gesneden
 3 eetl. fijn-gesneden munt
 2 theel. Aleppo-pepervlokken of gedroogde chilivlokken
 2 theel. gemalen komijnzaad
 1 theel. gerookte-paprikapoeder
 3 eetl. granaatappelmelasse
 baby-romaineslabladeren, voor erbij

Probeer voor deze salade fijne burghul te vinden om de traditionele textuur te verkrijgen. Als u niet veel tijd hebt, kunt u tomatenpuree of paprikapuree gebruiken in plaats van chilipepers en tomaten te roken. Ik gebruik soms ook wel de pittige gerookte-tomatensaus (blz. 76) en meng er kruiden door die ik in de koelkastvoorraad heb, samen met komkommer en granaatappelpitten. Dit is erg lekker bij de wintertabouleh (blz. 168) voor een etentje.

Doe de burghul in een kom met 375 ml vers gekookt water, voeg een snuf zout toe, roer en laat de burghul afgedekt 10-15 minuten weken.

Rooster de tomaten en chilipepers en ontvel ze volgens de beschrijving op bladzijde 22. Hak het vruchtvlees zo fijn dat het vrijwel puree is en meng dit door de burghul. Roer alles door elkaar en voeg geleidelijk de olijfolie toe. Meng de overige ingrediënten erdoor, breng op smaak met zout en peper en proef of er nog meer bij moet. Serveer de tabouleh warm of op kamertemperatuur.

Probeer dit ook eens: U kunt de hoeveelheid vergroten door gekookte kikkererwten toe te voegen, of meng er wat basturma van spek (blz. 95) of chorizo door.