

THE

Palomar

RUIM 100 GERECHTEN UIT
HET MODERNE JERUZALEM

FONTAINE UITGEVERS

Oorspronkelijke titel:
The Palomar Cookbook
Verschenen in 2016 bij Mitchell Beazley, een onderdeel van Octopus Publishing Group Ltd., Londen

Tekst © 2016: ZLC London Ltd
Foto's © 2016: Helen Cathcart
Ontwerp en opmaak © 2016: Octopus Publishing Group Ltd
Ontwerp: Here Design
Fotografie: Helen Cathcart

Citaten uit *The New Book of Middle Eastern Food* van Claudia Roden, copyright © 1968, 1972, 1985, 2000: Claudia Roden. Overgenomen met toestemming van Alfred A. Knopf, een imprint van de Knopf Doubleday Publishing Group, een onderdeel van Penguin Random House LLC. Alle rechten voorbehouden.

Voor de Nederlandstalige uitgave:
© 2017 Fontaine Uitgevers BV, Hilversum
www.fontaineuitgevers.nl

Vertaling: Jacqueline IJsselstijn en Ewout Hanselaar
Redactie: Ingrid Buthod (www.inaksie.nl)
Zetwerk: Mat-Zet bv, Soest

ISBN 978 90 5956 692 7
NUR 440

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm, elektronisch databestand of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

- Opmerkingen bij de recepten (zie ook blz. 13-21)**
- De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml en de theelepels van 5 ml. Gebruik bij voorkeur genormaliseerde maatlepels die als set bij kookwinkels verkrijgbaar zijn. De in de receptuur gebruikte lepels zijn altijd afgestreken, tenzij anders is aangegeven.
 - De in dit boek aangegeven oventemperaturen zijn voor een conventionele oven. Als je een heteluchtoven gebruikt moet je de aangegeven temperaturen met 10% verlagen. Ovens verschillen onderling in temperatuur, zelfs die van eenzelfde merk. Lees de aangegeven temperaturen en baktijden als een betrouwbare aanwijzing, maar pas ze zo nodig altijd aan je eigen oven aan.
 - Kijk voor makkelijk verkrijgbare ingrediënten ook eens online.



UIT DE KEUKEN VAN

Palomar

RUIM 100 GERECHTEN UIT
HET MODERNE JERUZALEM

Fotografie Helen Cathcart

FONTAINE UITGEVERS

WAT VOORAFGING

door Layo Paskin

Het laatste deel van de avondshift is een van mijn favoriete momenten. Iedereen is er, je hoort het geroezemoes in het restaurant en de keuken en het bedienend personeel snelt soepel heen en weer tussen de gasten. Nog niet zo lang geleden was ik me rond dit tijdstip meestal aan het voorbereiden op een optreden achter de mengtafel van een club in een of andere stad. Dus hoe ben ik hier beland?

Ik ben opgegroeid in hartje Londen, in een warm nest. Al mijn familieleden hadden een creatief beroep en ze vonden het allemaal leuk om te koken. Mijn familiegeschiedenis is vrij ingewikkeld, maar één ding is zeker: bij ons zijn voedsel en reizen altijd nauw met elkaar verweven geweest: hoe meer er te ontdekken viel, hoe beter.

In 1995 opende ik nachtclub The End in Londen en binnen drie jaar opende ik het naastgelegen bar-restaurant AKA. Rond dezelfde tijd nam mijn carrière als dj en producer een flinke vlucht: ik draaide onder andere in Italië, Spanje, Brazilië, Argentinië, Japan en Amerika. Als dj reis je de hele wereld over en als dat je ding is, heb je echt de tijd van je leven. Maar omdat ik zo vaak van huis was, moest iemand mijn zaken in Londen overnemen. En dat was mijn zusje Zoe.

Het voelt alsof Zoe en ik al ons hele leven samenwerken. Ik weet nog goed hoe we onze vader en oom hielpen in hun hamburgerkraampje in Hampstead. Ze was op vierjarige leeftijd al een echte caissière. Zoe liet haar bar in Barcelona achter en vond The End en AKA opnieuw uit, waarna ze er tien jaar lang de scepter zwaaide. Op 24 januari 2009 sloten we de deuren. En toen?

In 2012 draaide ik in Israël. Zoe was daar ook, zodat we onze plannen voor een nieuw restaurant konden uitwerken. Mijn goede vriend Omri nam ons mee uit eten in Machneyuda, een ongelooflijk populair restaurant in Jeruzalem, waar hij ons voorstelde aan Yossi 'Papi' Elad. We raakten aan de praat over voedsel, over restaurants en over Londen... Een week later kwam Yossi bij ons op bezoek en vervolgens kwam Assaf met de jonge chef-kok Tomer. In eerste instantie speelden we met het idee van een pop-upformule, maar we beseften al snel dat er meer in zat. In hotel Shoreditch House hakten we de knoop door: we zouden een restaurant openen. En zoals Zoe altijd zegt: 'Wat begon als een verstandshuwelijk groeide uit tot ware liefde.'



Zoe en Layo in Hampstead Heath, 1978



Uri's sashimi

Voor 4 personen

‘Deze moet ons geluk brengen,’ zei ik tegen chef-kok Assaf toen we bespraken welke gerechten op de eerste proefversie van onze menukaart moesten komen. ‘Zonder deze kunnen we geen restaurant beginnen!’, antwoordde hij.

Het was een succes in Machneyuda, het was een succes in The Palomar en ik weet zeker dat het ook bij jou thuis een succes zal zijn! Chef-kok Uri heeft dit sashimigerecht bedacht in 2006, toen we nog jong en knap waren (oké, misschien alleen jong) en sindsdien staat het op ons repertoire. De pittige zoetzure ui en de vinaigrette met ingemaakte gember gaan perfect samen met de rijke smaak van vette vis. De komkommersalade is een frisse tegenhanger van deze uitgesproken smaken en neutraliseert je smaakpapillen.

1. Voor de zoetzure ui: doe minstens een dag van tevoren alle betreffende ingrediënten, behalve de rode ui, in een pan. Breng het geheel tegen het kookpunt aan en laat de suiker oplossen.

2. Doe de rode ui in een gesteriliseerde luchtdicht afsluitbare bak of pot (zie blz. 24) en giet de hete vloeistof erbij. Zorg ervoor dat de ui volledig onder staat. Laat het geheel afkoelen, sluit de bak of pot af en zet hem een nacht in de koelkast. De zoetzure ui is maximaal 2 weken houdbaar in de koelkast.

3. Voor de vinaigrette: mix de ingemaakte gember plus inmaakvocht, de knoflook, de dadelstroop, de rijstazijn, de mirin, het zout en het citroensap in een blender tot een glad papje. Laat de machine draaien en giet de olijf- en de koolzaadolie in een dun straaltje erbij, zodat er een emulsie ontstaat.

4. Snijd de komkommer in ‘spaghettislierten’ met een mandoline (schaf er een aan, want gemak dient de mens); of snijd de komkommer met een mes in de lengte in dunne plakken en vervolgens in dunne slierten. Doe de komkommerslierten in een mengkom. Breng ze op smaak met wat zout en het citroensap en sprenkel er wat olijfolie over.

5. Haal de zoetzure ui uit de bak of pot. Snijd de worteluiteinden eraf, zodat de kwarten ui in segmenten uit elkaar vallen.

6. Snijd de vis pas op het laatste moment in plakjes en begin dan met het opbouwen van het gerecht. Leg 5 segmenten ui op elk bord en vervolgens op elk segment een plakje vis. Garneer elk plakje vis met 1 schijfje radijs, 1 plakje appel, 1 korianderblaadje en wat zeezoutvlokken. Schep een bergje komkommerslierten langs de rand van elk bord. Garneer elke sashimi met 1 ringetje chilipeper.

7. Sprenkel tot slot wat vinaigrette over elke sashimi. Doe dit op het laatste moment (het liefst aan tafel), zodat je de sashimi zo vers mogelijk kunt presenteren.

- * 1 kleine komkommer of ½ gewone komkommer
- * zout, naar smaak
- * 4 theel. versgeperst citroensap
- * olijfolie, om te besprenkelen
- * 250 g moten verse hamachi (geelvinmakreel), zalm of lijngevangen tonijn
- * 3 witpuntradijsjes, in dunne schijfjes, geweekt in ijswater
- * 1 granny smith, in kwarten, klokhuis verwijderd, in dunne plakjes
- * 20 korianderblaadjes
- * Maldon-zeezoutvlokken, ter garnering
- * 1 groene chilipeper, in dunne ringetjes

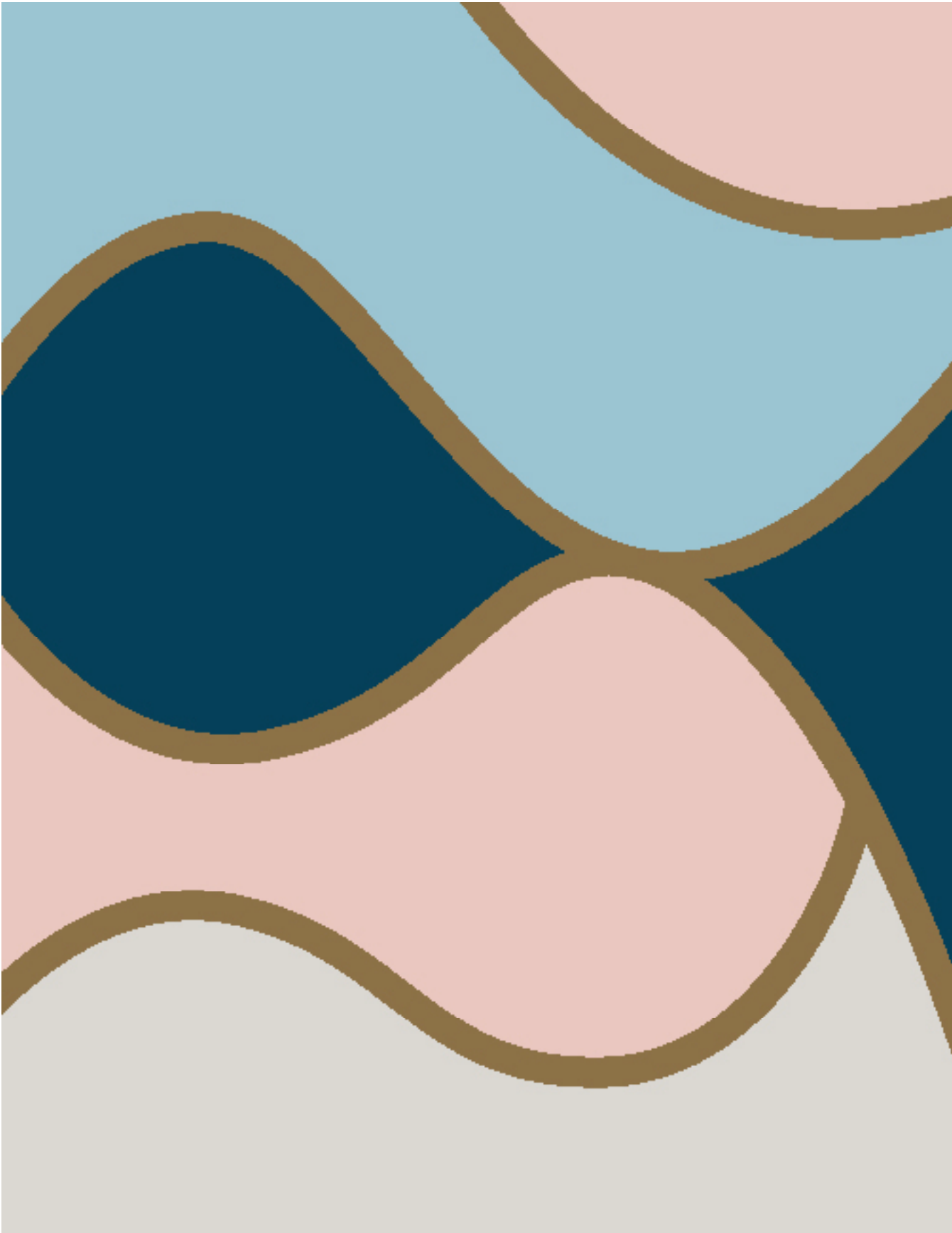
Voor de zoetzure ui

- * 50 ml olijfolie
- * 50 ml versgeperst citroensap
- * 50 ml wittewijnazijn
- * 50 g suiker
- * 2 kleine rode uien, in kwarten

Voor de vinaigrette met ingemaakte gember

- * 30 g ingemaakte gember (met inmaakvocht)
- * 1 kleine teen knoflook, gepeld
- * 1 eetl. dadelstroop
- * 1 eetl. rijstazijn
- * 1 eetl. mirin
- * snuf zout
- * 4 theel. versgeperst citroensap
- * 1 eetl. olijfolie
- * 1 eetl. koolzaad- of andere plantaardige olie





DE HOOFDGERECHTEN

Het is eindelijk tijd voor de hoofdgerechten, dus zet je oven aan, ontsteek je gaspitten, slijp je messen en maak je op voor een kooksessie. Alles wat je tot nu toe hebt geleerd en gemaakt, was een voorbereiding op dit moment. De Harissa, Ingemaakte citroenen, Waterkerspesto en vele andere recepten komen nu ontzettend goed van pas.

Het geweldige van dit hoofdstuk is dat bijna elk recept twee of drie componenten bevat die op zichzelf fantastische bijgerechten vormen. We hebben zoveel mogelijk variaties opgenomen, zodat je verder kunt experimenteren en vaardigheden kunt ontwikkelen op het gebied van de hedendaagse Jeruzalemse keuken.

We presenteren je het allerbeste dat The Palomar te bieden heeft: recepten met interessante maar betaalbare ingrediënten en een heleboel groenten, kruiden en eiwitbronnen, met de nadruk op mijn persoonlijke favoriet: orgaanvlees. Om een of andere reden heeft orgaanvlees een slechte reputatie. Ik weet dat het niet het makkelijkste ingrediënt is om mee te werken, maar het smaakt echt fantastisch, is gezond en over het algemeen redelijk eenvoudig te bereiden. Je moet er gewoon voor openstaan!

door Tomer Amedi

Heek met gefrituurde bloemkool

Voor 4 personen

Dit gerecht hebben we gecreëerd voor een van de eerste proefmenu's van het restaurant. Het was de eerste keer dat ik op Britse bodem een bloemkool frituurde. Dit is geen moeilijk recept, zeker niet als je de recepten uit het hoofdstuk De maaltijd voor de maaltijd (blz. 22–79) onder de knie hebt. Ik gebruik heekfilets, want heek heeft stevig maar vlokkerig visvlees en het vel is ontzettend lekker als je het knapperig bakt. In het restaurant bakken we de vis op een plancha-grill, maar in een antiaanbakpan gaat het ook. Gebruik gerust andere vissoorten met wit vlokkerig visvlees (zoals rode snapper of heilbot) en voeg ook eens een paar coquilles, grote garnalen of mosselen toe. Dat zijn stuk voor stuk geweldige aanvullingen.

1.

Verhit de koolzaadolie in een diepe pan tot 170–180 °C (zie blz. 55). Frituur de bloemkoolplakken een voor een goudbruin. Schep ze uit de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier. Breng ze op smaak met wat zout, de komijn en de helft van het citroensap. Breng gefrituurde ingrediënten altijd direct als ze uit de olie komen op smaak. Niet alleen worden de smaakmakers dan beter opgenomen, maar de ingrediënten zelf worden op deze manier ook minder vet.
2.

Verhit tijdens het frituren een grote antiaanbakpan op hoog vuur tot hij heel heet is. Strooi wat zout en peper over de heekfilets. Als je ook wat zout over het vel strooit, wordt het lekker knapperig. Doe de olijfolie en de extra eetlepel koolzaadolie in de pan (dankzij de koolzaadolie wordt het rookpunt van de olijfolie hoger). Leg de heekfilets op de huid in de pan en duw ze lichtjes plat met een spatel, zodat ze niet omkrullen en het vel gelijkmatig knapperig en goudgeel kan worden. Schud 10 seconden nadat je ze in olie hebt gelegd even met de pan om te voorkomen dat de filets aanbakken. Zet het vuur na 2 minuten lager en bak de filets nog 2–3 minuten op halfhoog vuur tot ze aan de onderkant een goudbruin randje krijgen en het visvlees wit begint te worden. Keer de filets. Bak filets die meer dan 2 cm dik zijn nog 1 minuut extra, voordat je verder gaat met de volgende stap.
3.

Zet het vuur uit en voeg de rest van het citroensap toe aan de pan. Het zal gaan sissen en karamelliseren en jou en de filets ontzettend blij maken.
4.

Verdeel de zijdezachte tomaten over 4 borden. Schep de witte tahinsaus eromheen (of gebruik een plastic knijpflesje voor een professionele presentatie) en sprenkel vervolgens de tapenade over de saus. Leg de bloemkool op de tomaten en vervolgens de heekfilets op de bloemkool. Sprenkel de schug erover.

- * 1 liter koolzaad- of andere plant-aardige olie, om te frituren, plus 1 eetl. extra
- * 1 bloemkool, in 4 plakken van 2½ cm dik (verwijder de bladeren en snijd de bloemkool vervolgens in de lengte in plakken)
- * zout, naar smaak
- * 1 theel. geroosterd en gemalen komijnzaad
- * 50 ml versgeperst citroensap
- * 4 heekfilets (ca. 150 g per stuk), met vel (vraag je visboer of hij ze wil schoonmaken)
- * zwarte peper
- * 2 eetl. olijfolie
- * 100 ml Zijdezachte tomaten (zie blz. 30)
- * 100 ml Witte tahinsaus (zie blz. 28)
- * 8 theel. Tapenade (zie blz. 35)
- * 8 theel. Schug (zie blz. 34)



Ossenstaartstoofschotel op Perzische wijze

Voor 4 personen

Ik wil je graag iets vertellen over Eliezer, die werkt als kok in ons restaurant Machneyuda in Jeruzalem. Alles wat deze kerel kookt smaakt alsof het rechtstreeks uit grootmoeders keuken komt. Hij heeft culinaire groene vingers en o, wat ben ik daar jaloers op! Dit is een van zijn recepten, dat hij op zijn beurt heeft geleerd van een lieve oude dame, genaamd Mina. Het is geïnspireerd op de Perzische stoofschotel khoresht sabzi (khoresht betekent ‘stoofschotel’ en sabzi betekent ‘bladgroenten/kruiden’). De combinatie van snijbiet, kruiden en gedroogde limoenen is goed voor een verbazingwekkend floraal-kruidige smaak. Je kunt voor dit recept alle soorten vlees gebruiken die geschikt zijn om te stoven, zoals nek, schenkel, bouten of spareribs, maar mijn persoonlijke favoriet is ossenstaart. Dankzij het bot en het vetgehalte is dat stuk vlees perfect om langzaam te laten garen en het eindresultaat is zo sappig en mals, dat je zult denken dat je in de hemel bent beland.

1.

Verhit een grote braadpan op hoog vuur. Bestrooi de ossenstaart met zout en peper en 1 eetlepel Perzische mix en wrijf de specerijen goed in het vlees. Giet 1 eetlepel koolzaadolie in de pan en braad de stukken ossenstaart in porties rondom aan. Schep ze uit de pan en leg ze op een bord. Zet het vuur uit.
2.

Doe zodra de pan iets is afgekoeld, de rest van de olie, de ui, de snijbietstelen en de bleekselderij erin. Zet de pan op halfhoog vuur en voeg zout en peper naar smaak en de rest van de Perzische mix toe. Bak de groenten ongeveer 10 minuten tot de ui zacht is. Voeg de knoflook toe en bak hem 3 minuten mee.
3.

Voeg alle grofgehakte kruiden en de helft van de snijbietbladeren toe. Houd de fijngehakte kruiden en de rest van de snijbietbladeren apart (die gaan er pas aan het eind van de bereiding bij). Schep het geheel goed om, zet het vuur hoger en doe de stukken ossenstaart terug in de pan. Bak het geheel onder af en toe roeren nog ongeveer 10 minuten tot de kruiden en de snijbiet zijn geslonken.
4.

Voeg de groentebouillon en de granaatappelmelasse toe en breng het geheel aan de kook. Zet het vuur heel laag, voeg de gedroogde limoenen toe en laat het vlees afgedekt 5 uur zachtjes sudderen. Of zet het vlees in een afgedekte ovenschaal in de oven op 140 °C.
5.

Haal het deksel van de pan. Schep 150 ml kookvocht uit de pan, giet het door een zeef in een kannetje en zet het weg. Voeg de parelgort toe aan de pan en laat het geheel onafgedekt nog 1 uur sudderen onder af en toe roeren. Het zetmeel uit de parelgort doet dienst als bindmiddel en het kookvocht kookt in zonder dat het vlees taai wordt.
6.

Glaceer intussen de meiraapjes. Blancheer ze eerst 3 minuten in een grote pan kokend water (hierdoor verliezen ze hun bittere smaak). Laat ze goed uitlekken. Smelt de helft van de boter in een grote koekenpan en voeg de suiker en de meiraapjes toe. Giet zodra
- ## Voor de stoofschotel
- * 1–1,3 kg ossenstaart (vraag je slager of hij de staart tussen de wervels door in stukken wil snijden)
 - * zout en peper
 - * 2½ eetl. Perzische mix (zie blz. 20) of een mengsel van kurkumapoeder, geroosterd en gemalen komijnzaad en geroosterd en gemalen korian-derzaad, van elk 1 theel. (de Perzische mix geeft dit gerecht echter net dat beetje extra)
 - * 3 eetl. koolzaadolie
 - * 2 uien, gesnipperd
 - * 1 bos snijbiet, gewassen, stelen in blokjes en bladeren gehakt
 - * 4 stengels bleekselderij, in stukken van 2 cm
 - * 4 tenen knoflook, in plakjes
 - * 3 handen vol gehakte peterselie, 2 grofgehakt, 1 fijngehakt
 - * 2 handen vol gehakte koriander, 1 grofgehakt, 1 fijngehakt
 - * handvol grofgehakte munt
 - * handvol grofgehakte dille
 - * handvol grofgehakte bladselderij
 - * 2 liter groentebouillon (zie blz. 123 voor een zelfgemaakte versie) of water
 - * 4 eetl. granaatappelmelasse
 - * 2 gedroogde limoenen (prik wat gaatjes in de schil voor je ze toevoegt)
 - * 150 g parelgort
 - * 50 g boter, in blokjes
 - * 100 ml versgeperst citroensap
- ## Voor de geglaceerde meiraapjes
- * 1 bos jonge, kleine meiraapjes (ca. 8–10 stuks), gewassen en geschild (ik laat graag een stukje van het groene loof zitten), of 2–3 gewone meirapen, in stukken van 3 cm
 - * 40 g boter
 - * 1 eetl. suiker
 - * zout en peper, naar smaak
- de suiker is opgelost, het apart gehouden ossenstaartkookvocht erbij. Laat het inkoken tot het bijna volledig is verdampt en de meiraapjes een prachtige kleur hebben gekregen. Voeg de rest van de boter toe en schud de pan goed tot de meiraapjes rondom mooi geglaceerd zijn. Strooi er wat zout en peper over en zet ze weg.

7. Het kookvocht van de stoofschotel moet inmiddels voor meer dan de helft zijn ingekookt, licht gebonden zijn en een krachtige smaak hebben. Raak niet in paniek als dat nog niet het geval is: laat de stoofschotel dan gewoon nog 30 minuten zachtjes sudderen. Voeg zodra het kookvocht is veranderd in een dikke, geconcentreerde saus, de boter, het citroensap, de fijngehakte kruiden en de rest van de snijbietbladeren toe. Proef en breng de stoofschotel eventueel op smaak met zout.

8. Verdeel de stoofschotel over 4 borden of zet de pan op tafel en leg er een opscheplepel naast. Schep de geglaceerde meiraapjes boven op de stoofschotel.
- **Nooshe jan!**
Farsi voor ‘eet smakelijk’, maar de letterlijke vertaling is ‘laat je ziel worden gevoed’.
-
- 158
- 159



Voor de vulling

- * 300 g ontpitte dadels (ik gebruik graag vlezige, zoete medjool-dadels), grofgehakt
- * 45 ml (3 eetl.) plantaardige olie
- * 45 ml (3 eetl.) water
- * 1 theel. kardemompoeder of fijngeraspte schil van een onbespotten sinaasappel, optioneel

Voor het deeg

- * 250 g tarwebloem, plus zo nodig extra voor je werkvlak
- * 1 theel. bakpoeder
- * snuf zout
- * 30 g kristalsuiker
- * 90 g heel zachte boter (géén gesmolten boter)
- * 50 ml plantaardige olie
- * 50 ml melk
- * 5 ml (1 theel.) vanille-extract
- * poedersuiker, om erover te strooien

Dadelrol

of maamoul voor luie bakkers
Voor 20–30 koekjes

Ik houd erg van maamoul oftewel kruimelige koekjes gevuld met dadelpasta. Ze zijn serieus lekker, maar helaas vrij bewerkelijk. Ze moeten namelijk per stuk worden gevuld en eigenlijk ook nog worden voorzien van een ingenieus patroontje. Het geheim van deze luie versie is dat je een gevulde dadelrol bakt, die je vervolgens in een heleboel koekjes snijdt. Maamoul in recordtijd!

Dit recept is eigenlijk niet van mij, maar van mijn lieve zus Yasmin. Altijd als ik deze koekjes maak, denk ik terug aan de eerste keer dat zij ze voor me maakte. Het was een prachtige dag, dus besloot ik via het park naar haar huis te wandelen. Maar plotseling sloeg het weer om (ja, ook in Israël regent het wel eens) en mijn wandelingetje veranderde in een modderige sprint. Ik kwam doorweekt bij haar aan en ging snel droge kleren aantrekken. Toen ik terugkwam in de woonkamer, stond daar een pot muntthee en een grote stapel maamoul voor me klaar.

1. Verhit de oven tot 190 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Voor de vulling: doe de betreffende ingrediënten in een blender. Mix alles tot een gladde pasta waarin de velletjes van de dadels niet meer te zien zijn.
3. Voor het deeg: meng de betreffende ingrediënten in een mengkom tot ze een zacht, enigszins plakkerig deeg vormen. Dit gaat heel gemakkelijk met de hand. Een elektrische mixer is niet nodig. Het deeg lijkt in het begin iets te vochtig, maar als je blijft kneden neemt het geleidelijk al het vocht op.
4. Rol het deeg tussen twee vellen bakpapier uit tot een rechthoek van ongeveer 40 x 25 cm en 3 mm dik. Strooi eventueel wat bloem over het bakpapier als het deeg eraan blijft plakken.
5. Verwijder het bovenste vel bakpapier en smeer met een lepel de vulling uit over het deeg (maak de lepel af en toe nat als de vulling te plakkerig is). Leg het deeg met de lange kant naar je toe en rol het op met behulp van het vel bakpapier. Trek het bakpapier al rollend los, zodat de deegrol op het werkvlak komt te liggen. Rol de deegrol nog een stukje verder om de naad aan de onderkant goed te sluiten.
6. Leg de rol op de bakplaat. Snijd hem om de 1½ cm in met een scherp mes, zodat hij na het bakken makkelijker in stukken te snijden is. Bak de dadelrol 30–40 minuten in de oven tot hij goudbruin is.
7. Haal de dadelrol uit de oven en laat hem ongeveer 15 minuten afkoelen. Bestuif hem met poedersuiker en snijd hem in stukken langs de insnijdingen.



- * 500 g tarwebloem, plus extra voor op je werkvlak
- * 25 g verse gist (of 7 g/2¼ theel. instantgist)
- * 15 g kristalsuiker
- * 10 g zout
- * 300 ml koud water
- * 45 ml (3 eetl.) koolzaad- of andere plantaardige olie

Pitabrood

Voor 14 kleine of 10 grote pitabroodjes

Ik moet iets bekennen: toen ik naar Engeland verhuisde, had ik nog nooit van mijn leven pitabrood gebakken. In Jeruzalem is namelijk overal goed pitabrood te koop en ik had ook nog eens het geluk dat ik boven een beroemde pitabakkerij woonde (dat was niet zo goed voor de lijn). In Engeland kon ik helaas nergens lekkere pitabroodjes vinden, dus zat er maar één ding op: zelf bakken. Je wilt niet weten hoe enthousiast ik was toen ik mijn eerste pitabroodjes zag rijzen in de oven. Ik zat als gehypnotiseerd door de ovendeur te staren en poef, daar gingen ze, tot ze helemaal bol stonden. Goed gerezen pitabrood kun je ontzettend goed vullen en het is uiteraard ideaal eetbaar bestek voor het nationale gerecht van Israël: hummus!

- 1.** Doe alle droge ingrediënten in de kom van een elektrische mixer met deeghaak (of in een mengkom als je met de hand gaat kneden). Meng ze en roer het water en de olie erdoor.
- 2.** Kneed ongeveer 10 minuten op lage snelheid (of met de hand) tot er een elastisch deeg ontstaat. Door het kneden ontwikkelt het gluten zich, waardoor de pitabroodjes straks goed rijzen.
- 3.** Dek het deeg af met een schone theedoek en laat het bij kamertemperatuur 30 minuten rijzen of tot het in volume is verdubbeld (in een koude ruimte kan dit langer duren).
- 4.** Strooi bloem over je werkvlak en leg het deeg erop. Verdeel het deeg in 14 porties van ongeveer 60 gram (voor kleine pitabroodjes) of 10 porties van ongeveer 85 gram (voor grote pitabroodjes).
- 5.** Rol elke portie deeg tot een bol. Verdeel de deegbollen over je werkvlak en laat 2–3 cm ruimte tussen de bollen. Leg de theedoek erover en laat ze 10–15 minuten rijzen tot ze in volume zijn verdubbeld. Verwarm intussen de oven voor tot 240 °C: door de enorme hitte verdampt het vocht in het deeg en ontstaat er stoom die zorgt dat de pitabroodjes uiteindelijk bol gaan staan.
- 6.** Rol de deegbollen op je werkvlak uit met een deegroller tot cirkels met een diameter van 12 cm (voor kleine pitabroodjes) of 16 cm (voor grote pitabroodjes). Alle broodjes moeten even dik zijn, zodat ze allemaal goed rijzen in de oven.
- 7.** Bekleed twee grote bakplaten met bakpapier. Verdeel de deegcirkels erover, zet ze weg en laat ze 10–15 minuten rusten.
- 8.** Bak de pitabroodjes 8–10 minuten in de oven. Zodra ze goed zijn gerezen en bol staan (zie foto blz. 228) weet je dat ze vanbinnen gaar zijn. Om ze een mooi bruin kleurtje te geven, kun je ze nog 1–2 minuten langer bakken.
- 9.** Haal de pitabroodjes uit de oven en laat ze afkoelen onder een schone theedoek in een diepe schaal of in een afgesloten plastic zak. Op deze manier worden de pitabroodjes zachter.

'In dit boek ontvouwt zich de wereld van een moderne Israëlische keuken. Waar de liefde voor de smaken uit Noord-Afrika en het Midden-Oosten moeiteloos worden gecombineerd met die van de familierecepten. Je wilt eruit koken en eigenlijk ook meteen een tafeltje boeken.'

Makkie Mulder, delicious.

In dit kookboek zijn ruim 100 gerechten uit het moderne Jeruzalem verzameld, geïnspireerd door de rijke culturen van Zuid-Spanje, Noord-Afrika en de Levant. De recepten brengen niet alleen de intense, uitnodigende smaken uit de keukens van The Palomar tot leven, ze zijn ook makkelijk, snel en met plezier te bereiden. Van labneh, zalmtartaar en coquillecarpaccio tot falafel, baba ganoush en buikspek met ras el hanout en Israëlische couscous; dit boek bevat alle smaken die de keukens van Jeruzalem zo populair maken.

The Palomar opende zijn deuren in de zomer van 2014 in Londen en werd meteen met lovende kritieken overladen. Iedereen die in het intieme restaurant met 34 couverts komt eten wordt overweldigd door de smaken, kleuren en geuren van het eten. De gerechten zijn geïnspireerd op familietradities, invloeden, ontmoetingen en reisbestemmingen.

