

BOKER TOV

EEN CULINAIRE LOVESTORY
UIT TEL AVIV

TOM SAS
LORI DARDIKMAN

Lannoo

BOKERTOV GOEDEM

صباح الخير GUTEN

BOM DIA GÜ

HYVÄÄ HUOMENTA ב

BOKERTOV GOEDEM

صباح الخير GUTEN

BOM DIA GÜ

HYVÄÄ HUOMENTA ב

BOKERTOV GOEDEM

صباح الخير GUTEN

BOM DIA GÜ

HYVÄÄ HUOMENTA ב



IN HOW



SHALOM	17
A LOVE STORY	20
BOKER TOV	23
SHABBAT - IT'S A FAMILY AFFAIR	27
DE GEUREN EN KLEUREN VAN SHUK HACARMEL	28
SPECERIJEN EN SMAAKMAKERS	33
BASISBEREIDINGEN	43
BROOD	55
BREAKFAST	65
TO SHARE	83
BIG BITES	119
SWEETS	143
DRINKS	163
TEL AVIV	173
LAILA TOV	181
TODA RABA	185





הכרמל 23 ת"א



ELI

SUNGLASSES

הכרמל 23 ת"א



READI

הכרמל 23 ת"א



A LOVE STORY

Als twee mensen met een gedeelde passie voor lekker eten en Tel Aviv elkaar ontmoeten, krijg je vuurwerk. Dat gebeurde met Tom Sas en Lori Dardikman, de eigenaars van Boker Tov.



LORI

Hoewel Lori's vader uit Tel Aviv komt, had ze de stad als kind nooit bezocht. Op haar twintigste besliste ze dat het tijd was om een stukje van de wereld te zien. Het liefst wilde ze rondtrekken in Thailand, maar uiteindelijk werd het een vakantie bij een tante in Tel Aviv.

Lori viel vanaf de eerste dag als een blok voor de stad. Niet alleen de prachtige gebouwen en het mooie weer konden haar bekoren; vooral de gastvrijheid, de warmte en de vriendelijkheid van de inwoners overtuigden haar om te blijven.

Ze miste met opzet het vliegtuig naar huis en zocht werk en een plek om te wonen. Niet dat het leven in Tel Aviv eenvoudig was. Het was hard werken om de huur te kunnen betalen. Haar shift in een koffiebar liep van 6 uur 's ochtends tot 14 uur 's middags. Van 14 tot 20 uur was ze au pair voor een tweeling om daarna tot diep in de nacht aan de slag te gaan in een LaChouffebar. Misschien zal het je verbazen, maar het Belgische La Chouffe is, net als heel wat andere Belgische bieren, erg populair in Israël. Lori was ervan overtuigd dat, wat er ook gebeurde, ze altijd een bed, eten en werk zou hebben in de stad. Op zaterdagen, *shabbat* (sjabbat of sabbat in het Nederlands), mocht ze steevast bij mensen mee aan tafel schuiven.

De geplande twee weken vakantie werden twee jaar. En Lori had voorgoed haar hart verloren aan Tel Aviv.



TOM

In België maakte Tom Sas intussen carrière in de horeca. Hij begon als hulpje van de barman bij een restaurant in Zoersel, maar zijn baas had snel door dat Tom een bijzonder talent had om mensen te ontvangen. In het weekend werkte hij bij discotheek La Rocca; in de week als *hospitality manager* voor restaurants, events en festivals. Hij werkte samen met grote chefs als Sergio Herman op festivals als We Can Dance en Tomorrowland, opende pop-up Butcher Bar op het Antwerpse Zuid en stampte Karavaan Streetcatering uit de grond.

Hoewel Tom als kind niet vaak op restaurant was geweest, trok de decadentie van *fine dining* hem meteen aan. Verjaardagen werden steevast gevierd met beste vrienden Nico en Thierry, waarbij de jarige het restaurant koos en de anderen betaalden. Hij kreeg een neus voor lekker eten – sterrenzaken, maar net zo goed het kraam met de beste hotdogs, friet of falafel.

Tel Aviv was niet onbekend voor hem. Hij leerde de stad kennen op een citytrip en werd op slag verliefd. De 24 op 24 vibe, de mix van culturen en religies, het fantastische eten, het mooie weer... Het was een stad vol extremen waarin hij zichzelf herkende. Na dat bezoek was hij ervan overtuigd dat hij ooit 'iets' met Tel Aviv in Antwerpen wilde doen.

בוקר טוב

BOKERTOV

ביתא חנה

8







נחלת בנימין 12

ארמא
050-5398626
03-6826916

B
A
L
L
A
G
A
N

אמא





AUBERGINE VAN DE BARBEQUE

Voor 4 personen

INGREDIËNTEN

4 aubergines
100 g kerstomaten
10 g ponzu
25 g chili garlic sauce

120 g *tahini* (recept p. 47)
80 g groene *zhug* (recept p. 51)
olijfolie
fleur de sel

BEREIDING

Verwarm de barbecue (of de oven op 180 °C). Rooster de aubergines in ongeveer 20 minuten (27 minuten in de oven) volledig gaar.

Snijd de aubergines in onder de groene steel over de hele omtrek en verwijder de schil voorzichtig zonder het vruchtvlees te breken.

Mix de kerstomaten met de ponzu 1 minuut. Giet door een zeef en laat uitlekken. Roer de *chili garlic sauce* erdoor tot je een lekker spicy compote krijgt.

Snijd de aubergines overlans in tweeën en rooster ze kort op de barbecue zodat ze warm zijn. Leg een halve aubergine op een bord. Doe er *tahini*, groene *zhug* en tomatencompote bij. Werk af met olijfolie en fleur de sel.











SHUK HACARMEL

De Carmelmarkt vindt elke dag (behalve op zaterdag) plaats van 's ochtends vroeg tot de zon ondergaat (zie p. 28). Je vindt er letterlijk alles: verse groenten en fruit, kruiden, specerijen, vlees en vis, kleding, elektronica...

THE BEACH

Nergens bruist het strand meer van het leven dan in Tel Aviv. Mensen zijn er aan het sporten of vieren er een verjaardag of het einde van de legerdienst. Families picknicken er met hun kleine kinderen. Mooie jonge mensen flaneren er of zijn er aan het sporten. Je kunt er yogalessen volgen of surfen. Aan elke strandbar wordt fantastisch eten geserveerd voor geen geld. Je hoort er alle talen spreken en ziet er alle nationaliteiten. Het strand van Tel Aviv is een plek om het leven te vieren. Het is er elke dag een beetje feest.

ASIF CULINARY INSTITUTE OF ISRAEL

Sinds kort kun je in de Lilienblum Street in Tel Aviv terecht bij Asif, een culinair centrum in het hart van de stad met een bibliotheek vol kookboeken, een dakboerderij, een delicatessenwinkel en een eetcafé. Jonge chefs, foodmakers en wijnproducenten laten je er zien waar ze mee bezig zijn.



OLD JAFFA

Het oudste gedeelte van de stad bestond lang voor Tel Aviv gebouwd werd. Het strekt zich uit over een heuvel langs de Middellandse Zee. Een bezoek aan Old Jaffa voelt als teruggaan in de tijd. Er ligt een mooie jachthaven en een oude vissershaven waar je de boten vol verse vangst ziet aanmeren.

ROTSCHILD BOULEVARD

Deze mooie wandelboulevard loopt van de wijk Neve Tzedek tot aan het Habima Theater. Je fietst of kuint er op een brede strook omzoomd met bomen. Overal liggen kleine parken waar de kinderen naar hartenlust kunnen ravotten. Je vindt er ook tal van eethuisjes en koffiebars. Om op deze boulevard te wonen, moet je wel rijk zijn. Veel van de bijzondere huizen die op de Unesco Werelderfgoedlijst staan, liggen in deze straat.

