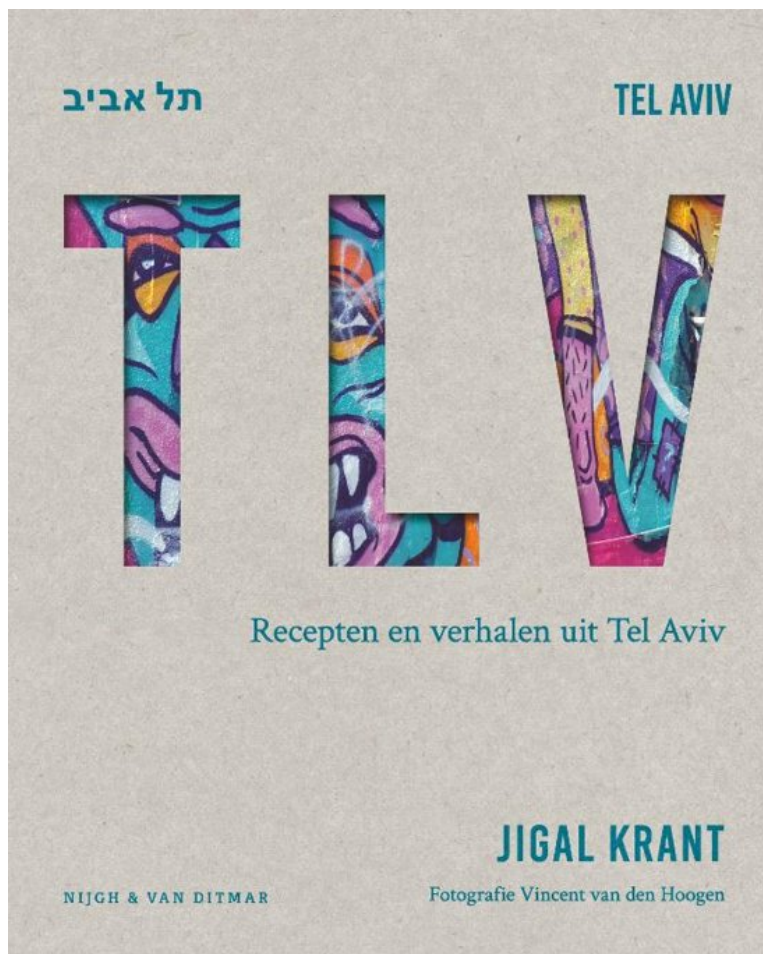




[KOOK]BOEK REVIEW: TLV Recepten en verhalen uit Tel Aviv (Nijgh & Van Ditmar)

Eten we nou in een discotheek, of dansen we in een restaurant?!' vroeg mijn Nederlandse tafelenoot zich verwonderd af, terwijl een in minirok gestoken schone stond te swingen boven zijn dampende lamsshoarma. Het was zijn eerste kennismaking met het nachtleven van Tel Aviv, waar alle vormen van vermaak naadloos in elkaar overvloeien.

Nergens wordt het leven uitbundiger gevierd dan in Tel Aviv, de vrolijkste en tolerantste stad van het Midden-Oosten. De kuststad is het paradijs op aarde: het hele jaar door geweldig weer, prachtige stranden, toonaangevende musea, unieke architectuur en een florerende economie. De inwoners zijn knap, jong, creatief, en stralen een tomeloze levenslust uit.



Nergens eet je beter dan in Tel Aviv. Dat begint al op straat, met onovertroffen fastfood als choemoes, falafel, sjaksjoeka en sabich. In de laagdrempelige restaurants maken chefs dankbaar gebruik van de rijke eettradities van de immigrantenbevolking en de Arabische burenen. Het resultaat is een inventieve fusion-keuken zonder regels en taboes.

TLV is een culinaire liefdesverklaring van Jigal Krant aan zijn tweede thuis in meer dan 100 recepten en verhalen. Geschreven met vlotte pen en een gezonde dosis humor. De toegankelijke gerechten zijn dankzij hun originele bereidingen en onalledaagse ingrediënten



allemaal nét even anders. Denk: paarse tabouleh, visshoarma, ratatouille in een pita, bietencarpaccio, gegrilde avocado en risotto van freekeh. *TLV* is een kookboek, leesboek en reisboek ineen. Dankzij de aanstekelijke foto's wil de lezer nog maar één ding: zo snel mogelijk een ticket boeken naar TLV.

SLOTSOM:

G E W E L D I G boek! en eigenlijk kunnen we ons commentaar hier laten ophouden... maar ergens vermoeden wij dat jullie toch net iets meer verwachten.

Een opmerkelijke stad Tel Aviv en dit boek is al even opmerkelijk. Een inzicht in het dagelijkse leven van deze metropool en ook in het nachtleven en de rijke cultuur. Dit alles afgesmaakt met kleurrijke en vooral lekkere recepten van een keuken die velen onder ons toch vreemd is.

Met het asperge seizoen voor de deur gingen wij nu al op jacht naar deze groente om het recept op pagina 130 te maken: Gegrilde witte asperges met tijmschoeg en pitacroutons. Een eenvoudig gerechtje dat uitblinkt in zijn simpliciteit en licht verteerbaar. Het opmerkelijke aan dit gerechtje is overduidelijk de Schoeg: Schoeg (in Engelse / internationale spelling veelal als skhug, soms schug of zhug; Hebreeuws: ?????, spreek uit met de sch- van school maar met een Engelse/Franse g op het einde; Arabisch: ????? Sa?awaq) is een Jemenitische pikante saus, die vooral in de Levant en het Nabije Oosten gebruikt wordt. Door de Jemenitische Joden werd de schoeg meegebracht naar Israël, waar de saus bijzonder populair werd. In Israël wordt soms ook de algemene term charif gebruikt (Hebreeuws: ?????, letterlijk 'pikant').

De ingrediënten kunnen volgens recept en bereidingswijze enigszins verschillen. Het hoofddeel bestaat uit chilipepers, knoflook, koriander en verschillende specerijen. Schoeg adom (rode schoeg) wordt gemaakt uit rode chilipepers; schoeg jarok (groene schoeg) uit groene chilipepers. Een derde variëteit, schoeg choem (bruine schoeg), bestaat uit groene chilipepers (schoeg jarok) met tomaten. Onder schoeg Temani (Jemenitische schoeg) verstaat men een groene, pikante schoeg.

Deze variëteiten hebben de pikante smaak gemeenschappelijk. Het is een populaire smaakbrenger bij falafel of shoarma, en wordt dikwijls geserveerd met hummus.

Deze dressing/saus is voor deze bereiding klaargemaakt met jonge tijm en maakt dat de asperges helemaal tot hun recht komen terwijl de pitacroutons voor de knapperige noog zorgen!

Een aanrader voor de fans van asperges en voor elke (hobby)kok die eens iets bijzonder op tafel wil brengen.

[embed]<http://www.singeluitgeverijen.nl/nijgh-van-ditmar/boek/tlv/>[/embed]

DVE

