

ANSJOVISLOLLY'S (*BANDERILLAS*)

Volgens mij beginnen snacks op cocktailprikkers aan een comeback. Eindelijk. Schwarzwalderkirschtorte, jumpsuits, lavalampen en cupcakes zijn allemaal weer hip. Kaas en ananas moeten dan wel snel volgen.

Deze hapjes zijn gebaseerd op het Spaanse *tapas*-hapje *banderillas* (vernoemd naar die steekdingen van matadors), maar hebben een extra Midden-Oosters accent. Ze zijn zo simpel dat ik me een beetje geneer om ze als recept te presenteren; het is meer een suggestie.

Ik denk dat je wel wat beters te doen hebt dan in verschillende winkels de cocktailprikkers opmeten, maar voor dit recept is het de moeite waard om iets grotere op de kop te tikken.

VOOR CA. 12 STUKS

12 kwarteleieren

2 theel. *za'atar*

12 Turkse jonge ingelegde chilipepers

12 mooie ontpitte olijven (gevuld met knoflook zou cool zijn)

6 Iraanse ingelegde komkommers (je kunt die van pag. 12 gebruiken), in de lengte gehalveerd

12 stevige ansjovisfilets (die in azijn zijn het beste, want die zijn steviger)

handvol grote koriander-, peterselie-, basilicum- en muntblaadjes

Kook de kwarteleieren 4 minuten. Pel en halveer ze. Laat ze afkoelen en wrijf dan elk snijvlak in met een beetje *za'atar* en plak de helften weer op elkaar.

Rijg alle ingrediënten, om en om met de kruiden, aan 12 cocktailprikkers. Vouw de ansjovis als een harmonica. En dat is het: een lekker hapje, een combinatie van zacht, knapperig, zout, zuur, pittig, umami en heel veel kleur.



Psaria

GRIEKSE GEBAKKEN VIS MET AZIJNSAUS

Visgerechten worden meestal onvergetelijk door het aan zee zitten, de zon op het water zien spelen, misschien een teen in het water hangen en vooral niet aan het werk zijn. Het goede nieuws voor mensen die zoiets thuis willen terughalen, is dat voor goede zeevruchten geldt dat minder meer is. De lekkerste vis die ik ooit heb gegeten, was het eenvoudigst bereid, en dat begrijpen ze nergens beter dan in Griekenland.

De populairste en meest gebruikte manier om vis te bereiden, is hem bakken in een jasje van bloem. Op deze manier worden de smaak en het aroma ingesloten, en blijft er minder snel een vislucht hangen. Het mooie van de Griekse en Cypriotische aanpak is dat het niet uitmaakt welke soort vis je gebruikt: ze kopen daar een zak gemengde vis en bereiden alles op dezelfde manier. Praat met je vishandelaar en vraag welke vis je het beste kunt bakken; je hebt kleine hele vissen of iets grotere, gefileerde vissen nodig – jonge harder, sardines, haringen, makreel en sprotjes, bijvoorbeeld.

De azijsaus is een traditioneel bijgerecht en geeft net dat beetje, tongprikkelende extra.

KLASSIEKE MEZZE VOOR 4-6

800 gr schoongemaakte, gefileerde (tenzij de vissen heel klein zijn) en ontschubde vis
zout
bloem (150 gr moet genoeg zijn)
1 theel. paprikapoeder
1 theel. gemalen kurkuma

zonnebloem- of raapzaadolie (maïsolie is authenticieker, maar vind ik wat zwaar)
3 tenen knoflook
1 theel. verse of gedroogde rozemarijn
100 ml wittewijnazijn
flinke hand verse peterselie, gehakt
versgemalen zwarte peper

Was de vis, dep hem droog met keukenpapier en bestrooi hem met zout. Meng 3 eetlepels bloem met een beetje zout, de paprikapoeder en de kurkuma. Wentel de stukken vis door het bloemmengsel en schud het teveel eraf (zeef en bewaar overgebleven bloem).

Verhit nu een 1,5 cm diepe laag olie in een koekenpan en bak de vis 2 minuten per kant tot hij goudbruin is. Leg de gebakken vis in een ovenschaal.

Zeef ongeveer 3 eetlepels van de olie uit de pan in een kookpan en verhit hem tot hij sist. Roer de knoflook en de rozemarijn erdoor en voeg 1½ eetlepel bloem (die over is van de vis) toe, terwijl je goed roert om een roux te maken. Giet de azijn er langzaam bij, plus een beetje water als het mengsel erg dik is. Voeg dan de peterselie en wat zout en peper naar smaak toe.

Giet de saus over de vis. Je kunt de vis zo serveren, maar traditioneel laten ze het gerecht een uur afkoelen en wordt het op kamertemperatuur of gekoeld geserveerd. Zo kunnen de smaken zich mengen.

Oolonganch Litsk

ARMEENSE GEVULDE MOSSELEN

Een groot deel van de islamitische wereld ziet schaaldieren (en zeevruchten zonder schaal) als *haram* of taboe. Aangezien Snackistan grotendeels islamitisch is, betekent dit dat er niet veel mosselen worden gegeten, maar in Armenië en Turkije zijn ze wel populair als streetfood en *mezze*-gerecht.

Ik moet toegeven dat ik wat in de war raakte van de populariteit en diversiteit van schaaldierrecepten in Armenië. Het land wordt immers omringd door buurlanden en heeft niet bepaald een grote voorraad zoetwatersoorten. Maar Armenië is door de eeuwen heen steeds kleiner geworden, en grensde ooit aan de Kaspische Zee en had toegang tot de Zwarte Zee en de Middellandse Zee. De Turken hebben natuurlijk een enorme kustlijn en staan bekend om hun voorliefde voor zeevruchten.

MEZZE VOOR 6

18-24 grote verse mosselen, schoongemaakt en ontbaard
zout
75 gr krenten
1 grote ui, gesnipperd
klont boter
75 gr pijnboompitten

1 theel. gemalen piment
1 theel. gedroogde dille
zout en versgemalen zwarte peper
125 gr paprijs (of andere kortkorrelige rijst)
flinke hand peterselie, gehakt
olijfolie
1 citroen, het sap

Doe de mosselen in een kom met lauw gezouten water en laat ze 30 minuten staan; hierdoor gaan ze open en kun je hun sluitmechanisme uitschakelen, waardoor je een soort James Bond van de schaaldieren wordt. Laat de krenten ook weken.

Fruit dan de ui in een beetje gesmolten boter. Als de ui glazig is, voeg je de pijnboompitten, de specerijen, de dille en een beetje zout en peper toe, gevolgd door de rijst. Haal de pan van het vuur en roer de peterselie door het mengsel.

Pak nu de mosselen één voor één en gebruik een klein mes om ze vanaf de bolle kant naar de spitse kant toe voorzichtig open te wrikken. Het weefsel aan de spitse kant moet loskomen, maar de schelpen moeten aan elkaar blijven zitten. Was de mosselen nu in koud water.

Schep in elke mossel een beetje van het rijstmengsel (ongeveer een dessertlepel). Druk de schelpen dicht en verdeel ze voorzichtig over een pan. Leg een bord op de schelpen en voeg een flinke scheut olie, het citroensap en zoveel water toe dat ze onderstaan. Breng de inhoud van de pan aan de kook. Draai het vuur laag en laat de mosselen 45 minuten zachtjes koken. Haal de pan van het vuur en serveer de mosselen met partjes citroen. Ik vind ze heet lekker, maar ze worden traditioneel op kamertemperatuur geserveerd en soms zelfs gekoeld.



TUNESISISCHE *BRIK* MET TONIYN

Brik is afgeleid van het Turkse woord *boregi*, maar in feite hebben we het in beide gevallen over pastei. Vispastei.

Dit boek zou niet zijn geschreven als een vakantie naar Tunesië op mijn dertiende anders was verlopen. Heb je toevallig ervaring met dertienjarige dochters? Nou, die kunnen heel vervelend zijn. Maar goed, in een poging mij me te laten gedragen, maakte mijn vader me wijs dat hij zes kamelen zou krijgen als hij me in de *souk* achterliet. Dat werkte.

Het hoteleten tijdens de reis was memorabel, om de verkeerde redenen, maar het eten in de straten van Sousse en Tunis was verbluffend lekker. Deze kleine vispasteitjes sprongen eruit vanwege hun smaak, en ze bevatten bovendien een heerlijke verrassing.

Ze worden traditioneel gemaakt met dun, elastisch deeg dat *oarka* wordt genoemd; dat is in het westen lastig te vinden, maar loempiavellen (of filodeeg) zijn een goed alternatief.

VOOR 4 STUKS

1 grote ui, gesnipperd

zonnebloemolie, voor het bakken

1 klein blikje (200 gr) tonijn (uiteraard
duurzaam), uitgelekt

100 gr ontpitte groene olijven, gehakt

1 eetl. kappertjes

2 eetl. gehakte verse peterselie

1 eetl. gehakte verse munt

versgemalen zwarte peper

4 vellen *brik*-deeg (*oarka*) of 4 loempiavellen

4 kleine eieren, plus 1 losgeklopt ei als je *brik*-
deeg gebruikt

Fruit de ui in een scheutje olie tot hij glazig is. Haal de pan van het vuur en roer de tonijn, de olijven, de kappertjes, de kruiden en de peper erdoor.

Spread het deeg uit op een schoon werkblad. Schep op de helft van elk vel een kwart van het tonijnmengsel en maak in het midden een kuiltje. Breek in elk kuiltje een ei en vouw de andere helft van het deegvel voorzichtig over de vulling (zodat je een halve cirkel of driehoek hebt, afhankelijk van het gebruikte deeg). Knijp de randen van elk pakketje met natte vingers dicht. Gebruik je *brik*-deeg, dat groter is dan loempiavellen, vouw de dichtgeknepen rand dan om en bestrijk de randen met losgeklopt ei, zodat ze blijven plakken.

Verhit een 1 cm diepe laag olie in een koekenpan (of gebruik een frituurpan) tot de olie sist. Laat dan de pasteitjes heel voorzichtig in de olie zakken. Bak ze 2 minuten, keer ze en bak de andere kant nog een minuut.

Haal de pasteitjes uit de olie, laat ze uitlekken op keukenpapier en laat ze iets afkoelen. Serveer ze met flink wat partjes citroen. En met servetten, want als je geluk hebt, is het ei nog vloeibaar. O, en misschien ook met een lekkere kop muntthee.





Kebab-e-Mahi

KASPISCHE VISSPIESEN

Een tip. Als je mensen die zelden vrijwillig vis eten wilt bekeren, is de vis aan spiesen rijgen en eruit laten zien als kip een goede, culinaire manier om ze erin te luizen. Ik heb het al verschillende keren gedaan.

Spiesen met stukken steur staan in het hele Kaspische gebied op de menukaarten. In de meer noordelijke gebieden (Rusland, Kazachstan) worden ze met yoghurt en granaatappelpasta gemaakt, terwijl Iraniërs ze het liefst marinieren in saffraan, ui en citroensap (net als de *Jujeh kebab* op pag. 50). Ik heb hier een noordelijk gerecht genomen en er een zuidelijke draai aan gegeven: deze marinade met fenegriek en tamarinde hoort bij de warme steden en havens van de Perzische Golf. En geen paniek: als je visverkoper geen steur meer heeft, kun je een willekeurige andere stevige vis gebruiken, zoals zeeduivel, tonijn, zwaardvis, zeepaling of heilbot.

MEZZE VOOR 8

1 theel. fenegriekzaad, grof gemalen
 zonnebloemolie, voor het bakken
 1 eetl. gehakt fenegriekblad (gedroogd of vers)
 1 flinke theel. tamarindepasta
 4 tenen knoflook, geperst
 2 cm verse gemberwortel, geschild en
 fijngehakt
 ½ theel. zout

½ theel. chilivlokken
 400 gr vis, gefileerd, ontveld, in
 blokjes van 3 cm

VOOR ERBIJ

½ citroen, het sap
 bladeren ijsbergsla

Bak de fenegriekzaadjes enkele minuten in een beetje olie en doe dan de fenegriekblaadjes erbij. Bak ze kort mee terwijl je geregeld roert, en haal de pan van het vuur. Laat het mengsel een beetje afkoelen en meng dan de tamarinde, de knoflook, de gemberwortel, het zout en de chilivlokken erdoor. Voeg een beetje olie toe om er beter mee te kunnen werken en wrijf de pasta over de vis. Stop de vis in een plastic zak en laat hem 30 minuten op kamertemperatuur liggen, of leg hem in de koelkast en laat hem 2 uur marinieren.

Rijg voor het serveren de visblokjes aan geweekte houten spiesen (zie pag. 47) of met olie ingevette metalen spiesen en rooster ze 6 minuten boven hete houtskool (of onder een voorverwarmde hete grill) en keer ze één of twee keer (niet alleen de spiesen, ook de vis). Het is leuk om deze spiesen te serveren met bladeren ijsbergsla waarover citroensap is uitgeknepen: je kunt de bladeren dan gebruiken om de vis mee van de spiesen te trekken en op te eten, en dan zijn er geen aparte partjes citroen, bestek en vingerkommetjes nodig. Als je er een maaltijd van wilt maken, kun je deze spiesen serveren met rijst en de Kebabsalade à la Snackistan van pag. 63.

OVER KAVIAAR

Je weet vast wel dat de steur de moeder van kaviaar is. En kaviaar is natuurlijk een van de bekendste exportproducten van Iran, en een van de duurste snacks van de wereld. Vroeger, voordat Iran islamitisch was, werd kaviaar traditioneel gegeten bij een glas wodka, maar de meeste Iraniërs kunnen dat nu niet meer waarderen. Na de vervuiling en overbevissing van de afgelopen vijftig jaar, wordt de industrie nu (geheel terecht) nauwlettend gecontroleerd door de Iraanse

overheid. Kaviaar wordt alleen verkocht op officiële verkooppunten in Iran, en dat is ook een slimme zet vanwege de verhalen over voedselvergiftiging, die gegrond blijken te zijn.

In Europa is deze kaviaar verkrijgbaar bij speciaalzaken, maar het is verstandig om eerst een prijsopgave te vragen. Je moet ook bepalen welke soort je wilt – er is sevruga, astra en beluga; ze zijn allemaal goed, maar er zit een enorm verschil in de prijs en kwaliteit.

OVER GOG EN MAGOG

Fascinerende plek, de Kaspische Zee – hij verbergt meer dan olie en chique viseitjes in zijn diepten. In de loop van de millennia is het waterniveau spectaculair gedaald en gestegen, waardoor stukken kustlijn, paleizen, dorpen en allerlei historische snuisterijen zijn opgeslokt. Archeologen doen inmiddels onderzoek naar kastelen, zoals dat bij Sabayil (net voor de kust van Azerbeidzjan), waarvan de oorsprong nog altijd in mist is gehuld.

Nog mysterieuzer zijn de legendes over de bergen in het gebied. Er bestaan talloze verhalen over woeste stammen in het noorden, en een enorme poort of muur die in de bergen werd gebouwd om ze tegen te houden. De mythen leggen allemaal een verband met Gog en Magog (die in zowel de Koran als de Bijbel worden genoemd), maar of dat nou doodgewone reuzen, de namen van de stammen of van de bergen waren, zullen we waarschijnlijk nooit te weten komen. In het Farsi wordt de Kaspische Zee *Darya-ye-Khazar* genoemd – de zee van de Khazaren; deze laatsten waren een stam van krijgers die ten noorden van de Kaukasus leefde, en zij worden ook in verband gebracht met de verhalen over Gog en Magog. Ze bekeerden zich in de zevende eeuw tot het judaïsme, waardoor een

enkeling speculeert dat ze nakomelingen van de tien verloren stammen van Israël waren.

De legendarische muur of poort in de bergen (die wordt omschreven als *Uberi Aquilonis* – de ‘Borsten van het Noorden’) lag waarschijnlijk bij de Azeri-stad Darband (wat in het Farsi ‘Gesloten Poort’ betekent), en zou volgens de overlevering zijn gebouwd door Alexander de Grote of door Dhul-Qarnayn, de krijger-beschermer van de islam. De muur was gebouwd van een mysterieus vuurwerend element en bovenop stonden (afhankelijk van de overlevering) braamstruiken, een krijsende adelaar of natuurlijk ontspringende eng klinkende ‘trompetten’ (die verstopt raakten toen uilen er hun nesten in bouwden; dat zou de reden zijn geweest dat de barbaren uiteindelijk konden ontsnappen). Het geloof was dat Armageddon zou losbarsten als dit magische krachtveld vanuit het noorden werd doorbroken...

Waarom vertel ik dit allemaal? Wel, om drie redenen. Allereerst heb je er misschien iets aan tijdens een quiz. Ten tweede is het gewoon fascinerend. Ten derde, om aan te geven hoe willekeurig informatie opzoeken kan zijn – ik zocht eigenlijk alleen maar naar vissoorten in de Kaspische Zee.

Kibbeh Samak

LIBANESE PASTEI MET VIS EN CITROEN

Kibbeh zijn de Rubiks kubussen van de snackwereld: ovale bulgurkroketjes met een losse vulling – vreselijke dingen om te maken. Maar deze niet, hoor. Deze versie wordt gemaakt als een grove pastei en is eigenlijk heel iets anders.

GENOEG VOOR 4

VOOR HET OMHULSEL

175 gr fijne bulgur
500 gr witvisfilet, ontveld
1 grote ui, grof gesnipperd
½ bosje verse koriander en peterselie
1 limoen, de geraspte schil
½ theel. gemalen komijn
½ theel. gemalen kaneel
¼ theel. zuiveringszout
zout en versgemalen zwarte peper

VOOR DE VULLING

olijfolie, voor het bakken
4 middelgrote uien, gesnipperd
100 gr pijnboompitten (of gebruik de veel goedkopere zonnebloempitten)
14 ansjovisfilets
1 eetl. kappertjes
1 ingelegde citroen, in stukjes (of gebruik de helft van de limoen die je hebt geraspt)
¼ theel. gemalen saffraan, geweekt in een scheutje kokend water

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Was de bulgur in koud water (gebruik een zeer fijne zeef, of een gewone zeef bekleed met stevig keukenpapier). Laat de bulgur uitlekken terwijl je de rest van het omhulsel maakt.

Doe alle andere ingrediënten voor het omhulsel in een blender en maal 2 minuten (of hak ze met de hand zeer fijn en meng ze goed). Doe de inhoud van de blender bij de bulgur en kneed alles goed; je hebt een gladde pasta nodig.

Verhit voor de vulling een scheut olie in een koekenpan en bak de uien tot ze bruin kleuren. Voeg de pijnboompitten (bewaar er wat voor de garnering), de ansjovis (bewaar hiervan ook wat), de kappertjes en de citroen toe, 1 minuut later gevolgd door het saffraanwater. Haal de pan van het vuur.

Vet een ronde ovenschaal met een doorsnede van 28-29 cm of een even grote vierkante ovenschaal in met een beetje olie. Druk de helft van de vulling op de bodem van de schaal. Gebruik de palm van je hand om het mengsel gelijkmatig te verdelen en aan te drukken. Verdeel de uien en de pijnboompitten erover en verdeel dan de overgebleven vulling erover. Dit is niet zo eenvoudig als het klinkt: je kunt heel veel balletjes van het deeg maken en die over de vulling verdelen tot ze elkaar raken, of je kunt mijn eigen methode gebruiken, waarbij ik het deeg op een nat bord van dezelfde grootte druk en het dan snel op de vulling schuif. Kerf de pastei diagonaal in om hem in porties te verdelen; dat kun je beter nu doen dan wanneer hij uit de oven komt. Verdeel ten slotte de achtergehouden pijnboompitten en ansjovis op een mooie manier over de pastei. Druppel er wat olie over en bak de pastei 30 minuten in de voorverwarmde oven tot hij goudbruin en gaar is.

INKY DE INKTVIS

Inktvis, dus – echt mooi ontworpen eten. Gemakkelijk schoon te maken, leuk om te bereiden en perfect om te snacken. Inktvis absorbeert/past bij vrijwel elke smaak en zit vol eiwit, sporenmineralen (waaronder seleen) en vitamine B.

Sommige supermarkten verkopen bevroren, schoongemaakte inktvislijven, maar verse inktvis heeft meer smaak en is malser. Als je dit leest met een slijmerige, verse inktvis voor je neus waarvan je je afvraagt wat je ermee moet, welnu... Snijd eerst de tentakels af vlak boven het knobbelige

stukje tussen de ogen. Zoek dan de vreemde ‘plastic’ ruggengraat in het lijf. Schuif je wijsvinger eromheen en pak hem tussen je duim en die bewuste wijsvinger, terwijl je de andere vingers om de rest van de ingewanden draait. Nu kun je de ruggengraat en al die viezigheid er zo uit trekken. Spoel het lijf dan schoon met koud water, spoel de tentakels af en klaar. Je kunt de inktvis bedekken met een laagje bloem en frituren. Maar je kunt ook iets anders proberen...

INKTVIS IN BRUISEND SINAASAPPEL-TAMARINDEBESLAG

Beslag is het best als het wordt gemaakt van bruisend spul: bier, *doogh* (een yoghurt drank), spuitwater of frisdrank. De lichte citrussmaak van de ‘sinaasappel’ in dit beslag contrasteert mooi met de tamarinde, en samen maken ze de inktvis heel bijzonder, en funky. En we kunnen allemaal wel wat funky inktvis gebruiken in ons leven.

MEZZE VOOR 8

500 gr schoongemaakte

inktvis

3½ eetl. bloem (of gebruik spelt)

1 afgestreken theel. zout

½ theel. gemalen witte peper

200 ml Fanta met sinaasappelsmaak
(of andere sinas)

1 eetl. citroensap

1 theel. tamarindepasta

olie, om te frituren (sojaolie is goedkoop
en lekker met vis)

Snijd het inktvislijf in ringen en wentel die met de tentakels door een beetje bloem.

Zeef de rest van de bloem met zout en peper in een kom. Meng de frisdrank, het citroensap en de tamarindepasta en klop het mengsel dan langzaam door de bloem tot je een gladde, beslagachtige pasta hebt.

Verhit een diepe laag olie van 5 cm in een pan met dikke bodem of een frituurpan. Als hij heet is, doop je de stukken inktvis in het beslag en laat ze dan in de olie zakken. Frituur ze 3 minuten en schep ze met een schuimspaan uit de olie en op keukenpapier. Waarschuwing: de tamarinde maakt het beslag heel donker – geen paniek.

Serveer de inktvis met *ajvar* (zie pag. 122) of lekkere aioli (zie het bonusrecept rechts – zeg niet dat ik niet behulpzaam ben). Een koud biertje is een optioneel extraatje.

SAFFRAANAÏOLI

Aioli is eigenlijk mayonaise, maar zonder mosterd. Een andere ‘maar’ is dat het wordt gemaakt met olijfolie in plaats van gewone plantaardige olie. Het geheime ingrediënt waarmee de Spanjaarden hem lekker dik maken, is... aardappelpuree. Week ¼ theelepel gemalen saffraan in een scheutje kokend water. Voeg het sap van ½ citroen toe en gebruik een garde of de blender om er 1 ei-dooier, 4 tenen knoflook en een snufje zwarte peper doorheen te mengen. Voeg langzaam 100 milliliter lichte extra vergine olijfolie en 100 milliliter raapzaad- of zonnebloemolie toe. Het doel is een dikke, glanzende emulsie. Klopper 2 gekookte, gepureerde (afgekoelde) vastkokende aardappels door, en ten slotte een handvol verse gehakte dille en koriander en wat zout.

NICKY'S INKTVIS-STIFATHO: INKTVIS GEKOOKT IN INKT

Nicky komt niet uit Snackistan. Ze komt gewoon uit de Britse plaats Reading, maar ze heeft een aangeboren gevoel voor eten, met name voor het mediterrane spul. En dat is maar goed ook, want ze runt een heel druk restaurant in Walthamstow. Walthamstow ligt trouwens ook niet in de buurt van Snackistan.

Maar goed, dit recept is ontstaan tijdens de zomers dat ze in Griekenland werkte en de vele jaren dat ze kookte in een Cypriotische taverna. Ze kan echt opgewonden raken van eten, dus dit recept ging gepaard met veel handgebaren en plezier...

MEZZE VOOR 6

flinke scheut olijfolie

1 laurierblaadje

stuk of 10 peperkorrels

4-5 kruidnagels

30 g kaneelstokjes

2-3 tenen knoflook, geperst

500 gr inktvis, schoongemaakt, gedroogd en

in even grote stukken gesneden (jonge

inktvis kun je heel gebruiken)

50 ml rode wijn

scheut rodewijnazijn

1 zakje (ca. 4 gr) inktvisinkt*

tomatenpuree, naar smaak

zout

Tip

Ik voeg het zout pas op het laatst toe, omdat de inktvis en de inkt soms al best zout zijn. De tomatenpuree geeft een mooiere kleur (die kan soms grijs en onsmakelijk zijn) en maakt het gerecht wat dikker en zoeter.

*

Inktvisinkt

Oké, nu iets over de inkt. Als je verse, hele pijlinktvissen koopt die groot zijn, kunnen er inktzakken inzitten die je eruit kunt halen. Maar de beste inkt is afkomstig van de gewone inktvis. Deze inkt is te koop bij de viswinkel, maar je kunt het gerecht ook maken met deze inktvis en daar zelf de inkt uithalen.

Zorg ervoor dat de pan heel heet is (zet hem op het vuur en zet dan pas de specerijen en knoflook klaar). Voeg de olie toe, snel gevolgd door het laurierblad, de specerijen en de knoflook. Laat ze enkele tellen bakken, maar pas op voor spatten. Voeg dan de inktvis toe (die, als de pan echt goed heet is, een vreselijk lawaai zal maken). Roer even en voeg als alles weer rustig is de wijn, een flinke scheut azijn en de inkt toe. Leg een deksel op de pan, draai het vuur laag en laat de inktvis pruttelen tot hij niet meer taai is, maar nog wel een beet heeft – van 20 minuten tot 1½ uur, afhankelijk van het beest.

Als de inktvis gaar is, voeg je zout en een beetje tomatenpuree toe en laat je alles nog 4-5 minuten koken. Geef er warm brood bij.

En als afsluiting:

Moellah Nasruddin zat te vissen in een emmer, zoals men dat doet.

Een voorbijganger stopte uit nieuwsgierigheid en vroeg de Moellah hoeveel hij er had gevangen.

'U bent de elfde,' antwoordde Nasruddin, met iets wat op een glimlach leek rond zijn lippen.

