

BAR BITES & DIPS

Lam Spare-Ribs *met ras el hanout* 8

Sticky Chicken Wings *met chutney van gerookte paprika* 7

Zoete Aardappel Frites *met za'atar mayonaise* 4,5

Draadjsvlees Bitterballen *met mosterd* 6,5

Gegrilde Aubergine *met gekonfijte Albacore Tonijn* 6,5

Hummus *met mango amba saus en gepekeld peper* 4

Mechouia *[gegrilde salade van paprika en tomaat]* 4

Baba Ganoush *met balsamico reductie* 4

Weet u al wat u wilt?

Wij nemen uw bestelling graag op aan de bar



Bizarre woorden

Ras el hanout: "hoofd van de winkel" dat wil zeggen: het beste van wat de kruidenier te bieden heeft. Deze specerijen melange is ooit, tijdens de Franse bezetting, "vastgelegd" door de koks van het hof; "dada's". Dit waren vaak analfabete vrouwen die niet vaak buiten de paleize muren te vinden waren, wat hielp bij het geheimhouden van de recepturen! Volgens verhalen zou het meest complexe doorgegeven recept bestaan uit meer dan 40 specerijen en botanische kruiden. Tegenwoordig heeft elke kruidenier zijn eigen recept wat eveneens geheim wordt gehouden. Een goeie ras el hanout wordt op bestelling gemaakt en soms heeft een kruidenier tot wel een week nodig om de ingrediënten te verzamelen.

Za'atar: benaming voor wilde oregano, maar met za'atar wordt meestal een mix van ten minste wilde oregano, sesam en sumak bedoeld. Wordt in het Midden Oosten gebruikt voor zowel vlees, vis als groenten.

Oum Houria: "van Houria's moeder" ook wel "Salade oumek Houria" genoemd, is een Tunesisch licht tot zeer pikante wortelsalade. Die van ons wordt met Argentijnse garnalen verrijkt en als vulling gebruikt voor een ravioli, het origineel is hoogstwaarschijnlijk bedacht door de moeder van Houria!

Pastilla [Bestilla]: Spaans voor Pastei. Van oorsprong een gerecht wat door personeel van de rijken werd bereidt met de kliekjes van geroosterd kip, die zij na een feestmaaltijd mee naar huis kregen. De karkassen werden geplukt en aangelengd met een mix van ei en de jus van de kip. Zoetigheden met een amandelspijs vulling die niet meer te presenteren waren werden ook meegegeven en gebruikt als vulling. Tegenwoordig wordt een pastilla van kip of vis geserveerd bij zowat elke feestelijke gelegenheid van zowel rijk als arm.

Orzotto Nero: Parelgort bereidt op dezelfde wijze als een risotto en gekleurd met de inkt van sepia

Charmoula: Noord Afrikaanse Marinade

Turrón: Spaanse benaming voor Noga, wij gebruiken een simpel basisrecept en binden deze niet af met eiwit en glucose, het resultaat is een amandel crumble wat zeer breed toepasbaar is.

Salade Mechouia [Mesh-wi-ja]: "gegrilde salade" van tomaat, paprika, ui en knoflook

Chebakiya: Marokkaanse patisserie wat wordt samengesteld uit gevlochten gefrituurd deeg, geparfumeerd met oranjebloesem en sesam. Na het frituren wordt de Chebakiya ondergedompeld in verwarmde honing.

Casse-croûte: vrij vertaald: "om te eten". Refereert naar een tussendoortje, vaak in de vorm van een broodje

De tajine: Lang, lang, heel lang geleden; vóór de glazuurlaag, de pastelkleurtjes, de ere plek tussen de keukengerei van de "Bijenkorf", en vóórdat de Fransen een misdaad tegen de mensheid pleegden door er couscous bij te serveren! was de tajine een geschenk van de natuur aan diezelfde mensheid. Een gezuiverd stukje aarde, behandeld met water, lucht en vuur. Geen pretentie, geen "glamour", geen verbinding met tijd en ruimte zoals wij die kennen. Gewoon een pot met een nauwelijks passende deksel op hete kolen met daarbinnen een eigen universum. Recepten?! de tajine heeft formules die omgezet kunnen worden naar hypothesen, er zijn hierin géén constanten. Wat de ene dag perfect ging, kan en zál op de volgende dag compleet mislukken. Iedere chef die de tajine onder controle probeert te krijgen zal falen, voor wie zich overgeeft aan zijn krachten zal de inhoud eruit zien als de hel en smaken naar de hemel.

Mijn relatie met dit stukje klei is complex. De keren dat ik gezocht heb naar de culinaire mogelijkheden van de tajine binnen een progressieve keuken, komen precies overeen met het aantal keren dat ik daarin gefaald heb. Waarom?! Het werkt gewoon niet! Niet op de manier zoals koffie halen bij de Starbucks niet werkt, want laten we eerlijk zijn; niemand heeft een half liter koffie nodig! Ga gewoon op tijd naar bed! Energie lenen kost energie! Het werkt niet op dezelfde manier als je Tesla volgooien met Diesel! Je kan het proberen maar je komt gewoon nergens!

Het complexe is dat mijn conclusie is geweest dat elk compensatie een tekortkoming aan smaak is, de meeste "short-cuts" dood lopen en de tajine bij ieder vorm van modernisering zijn ziel verliest. Tegelijkertijd zie ik anderen om mij heen genoeg nemen met "zielloze" resultaten geserveerd met couscous. En natuurlijk kun je dat doen! Je kan ook de zeven dwergen van Sneeuwwitje tussen de Nachtwacht schilderen! Dat kan! Maar dan zijn de tajine en de schilderij van gelijke waarde!

Hoewel dit dé mogelijkheid creëert om moeilijk te doen over elk minuscuul detail zoals de Italianen dat doen bij risotto en de Fransen bij alles! (mijn relatie met de Franse keuken is ook complex) Kies ik er liever voor om mijn bescheiden kennis beetje bij beetje over te dragen aan getalenteerde en gepassioneerde koks en op zoek te gaan naar plekken waar de potjes nog ambachtelijk worden gemaakt.

Die van ons komen uit kleine dorpjes tussen Oud-Laou en Djebha in het noorden van Marokko. Om ze hier te krijgen vormt een uitdaging waar de meeste importeurs voor bedanken. Al is het alleen al omdat de dorpen slechts bereikbaar zijn via lange pistes en die regio bekend staat om zijn hasj smokkel naar Europa. Aardewerk wordt vaak gebruikt hiervoor. Onze eerste bestelling werd een maand verzegeld in beslag genomen door de douane en werd pas vrijgegeven toen de zwager van onze importeur 3 tajines, als steekproef, kapot maakte. Een mooiere kant van het verhaal is dat ze worden gemaakt door gezinnen met ieder een eigen signatuur. Deze kleibakkers doen dit generaties en geven hun kennis door van vader tot zoon, dit is ook de reden waarom geen enkel tajine er bij ons hetzelfde uitziet.