

Sarit Packer &
Itamar Srulovich



Honey & Co.

Ons
eten
uit het
Midden-
Oosten



Sarit Packer &
Itamar Srulovich

Honey & Co.

Ons
eten
uit het
Midden-
Oosten



KOSMOS

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen



015

Welkom

- 022 Basisinstructies – hoe wij koken
- 026 Basisrecepten
- 026 Zoete kruidenmix
- 026 Baharat – hartige kruidenmix
(bij Honey & Co ook wel ‘Sarit spice’)
- 028 Zoute citroenen
- 029 Zoute citroenschijfjes
- 030 Tahinsaus
- 030 Zehug
- 031 ‘Alles’



033

Mezze

- 036 Rauw, gedroogd en gezouten
- 038 Uri buri-garnalen
- 041 Lamsvlees kubbe nia
- 041 Zeebrasem kubbe nia
- 042 Sardientjes in wijnbladeren
- 046 Makreel in olie
- 048 Zeebrasem met granaatappelsap
en komijn
- 049 Mezze van verse groente

- 050 In blik en ingelegd
- 052 Komkommers in het zuur
- 054 Zoete bietjespickle
- 055 Marokkaanse worteltjes
- 057 Ingemaakte paprika
- 060 Ingemaakte artisjok
- 061 Roze raapjespickle
- 062 Bloemkoolpickle met kurkuma
- 063 Ingelegde pepertjes



064 Brood

- 066 Algemene informatie over onze broodrecepten
- 070 Pita
- 072 Buchaars brood
- 075 Aardappelbrood
- 076 Ashtanur – brood uit de pan
- 078 Lavash
- 081 Melkbroodjes

084 Dips, spreads en puree

- 086 Hummus
- 089 Mashawsha
- 090 Dinosauruseieren
- 091 Matbucha
- 093 Pompoen-tahindip met geroosterde hazelnoten
- 094 Knolselderijpuree met zwarte yoghurt
- 095 Courgettedip met yoghurt en munt
- 096 Muhamra
- 099 Baba ganoush – aubergine-tahindip
- 101 Labaneh

102 Gebakken en gefrituurd

- 106 Falafel
- 107 Falafel uit Jeruzalem (voor Itamar)
- 107 Falafel uit Haifa (voor Sarit)
- 108 Falafel uit Jemen (voor de hele familie)
- 110 Wortel-pompoenbeignets
- 113 Courgette-kruidenbeignets
- 115 Bouikos met feta en bosui
- 117 Borekitas

120 Granen

- 122 Bulgur
- 122 Zomerse tabouleh met tomaat en granaatappel
- 124 Tabouleh met abrikoos, pistache en sinaasappelbloesem
- 126 Knapperige wintertabouleh met wortelgewassen
- 127 Groene voorjaarstabouleh
- 128 Couscous en kikkererwten met ras el hanout
- 130 Kisir

133

Verse salades

- 137 Salade met vijgen, geitenkaas en honing
- 138 Fatoush met tomaat en za'atar
- 141 Rode biet en pruimen in een rozen-walnoot dressing
- 142 Artisjokken en kashkaval met pijnboompitten
- 143 Jeruzalemsalade
- 144 Voorjaarssalade
- 145 Watermeloen met feta
- 146 Big Itzik
- 148 Gepocheerde kweeper met kwark en zoete hazelnoten
- 151 Perziken en geitenkaas met geroosterde amandelen



153

Lichte maaltijden

- 156 Lam siniya
- 159 Zeebrasem met druiven, komkommer en yoghurt
- 160 Kofta met rundvlees
- 162 Kip met granaatappelmelasse en bulgursalade
- 164 Garnalen met sinaasappel, tomaat en kardemom
- 167 Lamssalade met Georgische pruimensaus
- 168 Munt-citroenkip met abrikozen en aardappels
- 170 Rode mul met artisjok en gezouten citroenen
- 172 Gegrild rundvlees met tomatensalade op geroosterd brood
- 175 Kippenlevertjes met druiven op geroosterd brood
- 176 Gegrilde zeebrasem met bosui op geroosterd brood

179

Balletjes & zo

- 182 Bietensoep met kubbe
- 184 Gevulde kip met firik, amandelen en pijnboompitten
- 187 Gundi
- 188 Gevulde wijnbladeren
- 190 Gevulde sardientjes
- 192 Mishmishiya
- 193 Makshi – gevulde paprika met rundvlees en rijst
- 194 Gehaktballetjes met erwtjes, munt en yoghurt
- 196 Gehaktballetjes met pittige zoetzure tomatensaus
- 199 Dushpra – zoete dumplings met kersen en lamsvlees

201

Slow cooking

- 203 Gestoofde lamsschouder met pruimen en rozen
- 206 Ribbetjes met dadels, dadelmelasse en aardappels
- 209 Ossenwangen met kweepeer en laurier
- 210 Sofrito van ossenstaart
- 211 Patlican – stoofpot van lamsvlees en aubergine
- 214 Octopus in meshwiya-saus met selderijlade
- 216 Musakhan
- 218 Madfunia
- 220 Pastilla met kip
- 223 Lamsshoarma



225

Vegetarisch

- 228 Mujadra met salade en tahin
- 231 Sfiha van champignon en komijn
- 232 Medias – courgettes gevuld met citroenrijst en rozijnen
- 234 Israëlishe couscous, erwtjes, zoute citroen, munt en geitenkaas
- 236 Pompoenstoofpot met dumplings
- 239 ‘Shoarma’ met bloemkool
- 241 Vegetarische moussaka
- 243 Badargani – auberginerolletjes gevuld met walnoten en granaatappel
- 245 Sabich met aubergine
- 246 Hartige cheesecake

249

Desserts

- 252 Basisrecept voor deeg
- 253 Cheesecake met feta en honing en een kadaifi-bodem
- 256 Kastanjetaart met zoute karamelsaus
- 258 Marsepein-amandeltaartjes met geroosterde pruimen
- 261 Saffraan-citroentaart
- 263 Honingparfait
- 264 Witte chocolade, pijnboompitten en gesuikerde citroenschilletjes
- 266 Chocolade, kardemom en bittere sinaasappel
- 269 Yoghurtmousse met een granita van kersen en granaatappel
- 271 Kokostaart met kersen en pistachenoten
- 272 Marsepeinkoekjes
- 274 Mijn versie van maamoul-koekjes



277

Dranken

280 Koude dranken

- 280 Basisrecept voor suikersiroop
- 281 IJsthee met sinaasappelbloesem
- 282 Limonade
- 283 Vlierbloesemsiroop
- 284 IJsthee met geroosterde aardbei en rozen
(voorjaar)
- 285 IJsthee met jasmijn en groene meloen
(zomer)
- 286 IJsthee met pruimen en vanille (herfst)
- 287 IJsthee met kweepeer en kaneel (winter)

288 Warme dranken

- 288 Kaneel-rozenthee
- 289 Citroen-venkelthee
- 289 Muntthee
- 290 Turkse koffie

292 Dankwoord

296 Register



Three garlic cloves are arranged on a red background. One clove is on the left, one is in the middle, and one is on the right. They are all light yellow and have a slightly curved shape.

Welkom.

Wij zijn een echtpaar. We leerden elkaar tien jaar geleden kennen, in de keuken van een restaurant in Israël, het land waar we allebei geboren zijn. Sarit was net teruggekomen uit Londen, waar ze een koksopleiding had gevolgd. Ze had twee jaar bij Orrery gewerkt, in het team dat het restaurant een tweede Michelinster had opgeleverd. Bij Orrery had ze gewerkt onder het klassieke Franse systeem, met een keukenregime gebaseerd op hiërarchie, discipline en aandacht voor detail. Deze waarden druisten in tegen de hippy, happy en relaxte manier van koken in Israël. Ze stond voor de onmogelijke opgave om een troep Israëlische betweters in de keuken als een geoliede machine te laten samenwerken. Ik vond haar behoorlijk irritant... We trouwden een jaar later.

We verschilden als dag en nacht. Ik was een 23-jarige bonenstaak die het liefst in de zon lag. Ik dacht alles te weten over eten en koken, maar droomde en las er liever over dan dat ik ook echt werkte. Zij was een gezette, 24 jaar oude keukenvetaraan, gefocust en gedisciplineerd, onthield alles en was enorm ambitieus. Ze hield van koken en eten, en ook van het strand. Omdat we niet ver bij elkaar uit de buurt woonden in Tel Aviv brachten we veel tijd samen door, zowel op het werk als daarbuiten. We hadden veel dezelfde vrienden – die ook in het restaurant werkten – en langzaam groeiden onze gevoelens voor elkaar. Ik reed vaak met Sarit mee naar het werk in haar krakkemikkige Subaru. Op

zaterdagochtend belde ze me altijd wakker als zij wegging, zodat ik op tijd klaarstond. We gingen soms samen lunchen, ergens wat drinken en liepen elkaar vaak tegen het lijf in de videotheek (daar kwamen we toen nog regelmatig).

Van mei tot oktober is het warm en broeierig in Tel Aviv. De enige plek waar je aan de hitte kunt ontsnappen, is op het strand. Op een avond, nadat we uren achter het 12-pitsfornuis met dampende pannen pasta hadden gestaan, besloten we op weg naar huis nog even onze tenen in de koele branding te steken. Zes maanden later woonden we samen.

In die eerste maanden lieten we elkaar kennismaken met onze favoriete gerechten en plekken. Ik nam haar mee naar Jeruzalem, mijn geboortestad, naar Rochelle's Sandwiches – een kleine cafetaria waar een stokoude Tunesische vrouw en haar dochter de heerlijkste stoofpotten, soepen en mezze bereidden – en naar Philadelphia – een Jordanees restaurant in het oude gedeelte van Oost-Jeruzalem, waar ze gerechten serveren als met pijnboompitten en rijst gevulde duif en konijn gesmoord in yoghurt en rozijnen. Ik liet haar de beste falafel van Jeruzalem proeven, waar ze, ietwat meewarig, enorm van genoot. Ik nam haar mee naar Big Itzik, het beste kebabrestaurant in Jaffa, Tel Aviv, waar ik haar vertelde dat ik ooit het beste kebabrestaurant ter wereld zou openen. We gingen naar het Bulgaarse grillrestaurant

aan het strand, waar we auberginesalade en *tarama salata* aten, en kofta kebab met *kashkaval* (kaas). We stonken nog dagen naar knoflook. We gingen op zoek naar Eden, het beroemde Perzische restaurant in de rosse buurt van Tel Aviv, waar ze de lichtste, geurigste kipdumplings en kruidenstoof serveerden.

Zij nam mij mee naar Noord-Israël, naar de Wadi Nisnas-markt in Haifa, waar de beste groente en fruit van het land te koop waren (allemaal op de ouderwetse manier gekweekt bij iemand in de achtertuin of wild geplukt) en de geurigste koffie op bestelling werd geroosterd en gemalen. Ze liet mij de beste falafel van Haifa proeven, waar ik, ietwat meewarig, stiekem enorm van genoot.

We gingen naar de Turkse markt voor versgebakken *burek* en *lakerda* (gepekeld boniter). Ze liet me kennismaken met de beste hummus in Acre (die, dat moest ik toegeven, echt goddelijk was) en, in het restaurant ernaast, de beste visgerechten ter wereld. Wat wil je ook, de verse vis komt regelrecht van de vissersschepen die in de haven ertegenover liggen en hoeft alleen maar te worden gezouten en gerookt. Ons leven draaide toen, net als nu, om eten. We leerden elkaar in de keuken en via eten door en door kennen. Er is sindsdien veel veranderd – het land, het klimaat, de dingen die we eten en de mensen die bij ons aan tafel zitten – maar eten blijft belangrijk.

We verhuisden op Eerste Kerstdag 2004 naar Londen, omdat we verliefd waren geworden op een kookboek: *Nico* van Nico Ladenis. Het is een boek vol passie, met recepten die nog steeds in de beste sterrenkeukens in Londen worden bereid, en met het beste voorwoord ooit geschreven. Londen wordt beschreven als het mekka voor koks. We kwamen in Londen aan vol dromen over gastronomische hoogstandjes en Michelinsterren. We kwamen terecht in een restaurantje op de achtste verdieping van de Oxo Tower, met uitzicht op ons nieuwe thuis. We werkten veel en verdienden weinig, en gaven al ons geld uit aan eten. We aten Vietnamese en Spaans, in bekende restaurants en in huiskamerrestaurants, in het uitgaanscentrum en in achterafbuurten, en ook veel Indiaas. Thuis maakten we de gerechten van thuis: verse salade met tahin, linzenrijst met lamskoteletjes en komijn, kip uit de oven met citroen en munt, eieren in een geurige tomatensaus of viskoekjes met bergen koriander en knoflook.

Na zes jaar werken in verschillende keukens in Londen hakten we de knoop door. Ik wilde altijd al zelf een restaurant beginnen: een plek waar mensen konden genieten van heerlijk eten, van mijn passie. Mijn vrouw – als altijd de verstandigste van ons tweeën – was er fel op tegen. Ze wist hoeveel bloed, zweet en tranen het runnen van een restaurant kost, en dat zij het meeste werk zou moeten doen (wat ook zo bleek te zijn), maar ik wilde

niet naar haar luisteren. Mijn mentor, de meesterlijke Cornelia, onder wie ik de drie jaar ervoor had gewerkt, had me, dacht ik, goed genoeg voorbereid op dit moment. We wilden iets beginnen in een gezellige wijk waar nog een sfeer van saamhorigheid was, en terwijl Sarit bezig was om in Soho het chique NOPI op poten te zetten, bekeek ik lege winkelpanden aan de Coldharbour Lane in Brixton en verleppte straatjes in Clapham North. Ik stelde menu's samen, oefende gerechten, kookte voor iedereen die bij ons wilde eten (mezze vooraf, veel lachen, een biertje, nog wat eten, een spiesje, een klein stoofpotje, echt eten van 'thuis'), om een idee te krijgen van wat we wilden doen. We stelden een financieel plan op, luisterden naar cd's, kozen een lettertype voor het menu voor een restaurant dat nog niet bestond; allemaal dingen waar normale mensen hun tijd niet aan zouden verspillen. Gelukkig waren wij niet normaal, dus gingen we er lekker mee door.

We bekeken tientallen panden en deden zeker acht keer zonder succes een bod. Toen we een bod uitbrachten op Warren Street 25a, hadden we de hoop al bijna opgegeven. De straat ademde de sfeer van de jaren tachtig, maar niet op een hippe, retro manier. Het gebouw zelf was klein, vanbinnen en vanbuiten feloranje met fluorescerend groen, en het rook er naar lasagne, alsof iemand ergens de wasemkap had aangezet. Maar de ruimte had de juiste afmetingen en een mooie glazen pui;

de keuken in de kelder hoefde eigenlijk alleen maar te worden schoongemaakt en er was een gigantische, prachtige inloopkoeling. We moesten toegeven dat we ondanks alles direct verliefd werden op dit pand. Als het hier niet ging lukken met de Midden-Oosterse keuken, hielden we onszelf voor, dan konden we altijd nog pizza's gaan bakken.

Zes weken nadat we onze handtekeningen hadden gezet, gingen we open. We kochten thonetstoeltjes en keukenspullen op eBay. Ik haalde met de metro vier stoelen uit Ealing, en Sarit wist dankzij de hulp van een sterke taxichauffeur een fantastische maar gigantische industriële mixer vanuit Croydon naar ons restaurant te slepen. Onze grootste uitgave waren de prachtige Marokkaanse tegels die we van een dealer kochten wiens showroom net was afgebrand. We verhuisden onze kookspullen, schoonmaakspullen en al het andere wat we konden gebruiken naar het restaurant, om maar geld te kunnen besparen. Al tijdens de eerste sollicitatiegesprekken werden we verliefd op Rachael.

We begonnen de dag steevast met een glas Turkse koffie en vitaminedrank. Van 7 tot 11 uur was Sarit bezig met het bakken van taarten, terwijl ik de hartige gerechten voor mijn rekening nam. Daarna deed zij de lunch. Ik werkte voor het eerst in de bediening en slaagde erin om een grote warboel te maken van de reserveringen, bestellingen en betalingen. Ik liet min-



stens een keer per dag een glas drinken vallen, kreeg regelmatig op mijn kop van Rachael, van Sarit, van boze klanten... en ik vond (en vind) het fantastisch. Ik leerde ook de mensen kennen voor wie we Honey & Co hebben geopend.

We kenden dit deel van de wereld helemaal niet. We dachten dat de meeste van onze klanten kantoormedewerkers uit de buurt zouden zijn. We hadden niet in de gaten dat we echt midden in een woonwijk zaten en hoe erg de buurt om een ontmoetingsplek had zitten springen, en dat wij precies op het juiste moment op de juiste plek waren. De gezichten kregen namen: de knappe blondine en haar verlegen echtgenoot waren Rebecca en Matthew, van de kunstgalerie om de hoek; de Engelse vader met de Spaanse kinderen waren Henry, Ivan en Lydia. We kregen veel verhalen te horen: Chrissie en Spencer woonden de helft van de tijd in LA, met hun kat Mister Love en hun poedel Shiksa, waar wij alleen maar foto's van zagen; Deena werd behandeld voor kanker en op die zeldzame dagen dát ze trek had, sprong ze in de taxi en bestelde ze de halve kaart, om maar een paar hapjes te eten.

En er waren zoveel mensen die ons wilden helpen. Na een maand zelf de vaat en poets te hebben gedaan, namen we Carlos in dienst, een schat van een Catalaan, maar een ramp in de bediening. Giorgia di Marzo, een pittige Italiaanse zoetkauw die alles wist over bakken, werd

onze patissier. Julia, een Poolse dame met dito ziel en smaak, ontfermde zich over de hartige hapjes. En natuurlijk waren er de Youngs – Chelsea, Hayley, Ashleigh en Bonnie –, de eindeloos charmante zusjes uit Zuid-Afrika.

Onze droom is nu werkelijkheid: dit is de plek waar we elke dag werken en leven. Het is hard werken. We maken lange dagen, met de nodige stress over verstopte leidingen, controles door gemeentelijke instanties, ziek personeel, jaloerse vrienden die vinden dat ze ons te weinig zien en de constante angst dat het allemaal fout gaat. Maar we genieten ook meer dan we ooit voor mogelijk hadden gehouden. We wilden dit boek schrijven om de essentie van wie wij zijn te kunnen vastleggen: niet alleen van ons tweetjes, maar van ons kleine, drukke restaurantje, de mensen met wie we werken, onze gasten, onze vrienden, en het eten van thuis dat ons samen heeft gebracht.

Itamar Srulovich
London, 2013



Perziken en geitenkaas met geroosterde amandelen

Dit is de favoriete salade van mijn vrouw. Ze is gek op perziken, maar had één groot probleem: als ze het zachte velletje voelde, moest ze kokhalzen. Toen ze jong was, schilde haar moeder ze voor haar; daarna nam ik die taak over. Het gaat nu al een stuk beter. Ik denk dat perziken tegenwoordig een stuk minder harig zijn dan vroeger, of misschien is ze na vijftien jaar in de keuken minder gevoelig geworden. Heb jij hetzelfde probleem, gebruik dan nectarines, maar de platte witte perziken – of wilde perziken – die in de zomer verkrijgbaar zijn, zijn echt perfect voor dit gerecht. In combinatie met verse koriander en geroosterde amandelen zijn ze echt hemels.

Een licht
voorgerecht
voor 3-4 personen

*1 ronde kropsla (met zachte bladeren),
gewassen en de bladeren apart
3 wilde perziken, elk in 8 partjes gesneden
120 g zachte geitenkaas zonder korst
50 g geroosterde amandelen, grof gehakt
4-5 takjes koriander, alleen de blaadjes
een mespunt zeezout
een mespunt versgemalen zwarte peper*

Voor de dressing

*2 el olijfolie
1 el wittewijnazijn
½ el sinaasappelbloesemwater
½ tl rietsuiker (of lichtbruine suiker)
een mespunt zout*

Bestrooi met wat zeezout en een beetje
versgemalen zwarte peper.

Schud de ingrediënten voor de dressing
door elkaar in een klein potje of een dres-
singbeker. Schep over de salade. Serveer en
kijk toe hoe het bord in no time leeg is.

Verdeel de slabladeren over een mooi
bord en verdeel hier de perzikpartjes,
geitenkaas, amandelen en koriander over.



**'Gul, overdadig en verrukkelijk:
Honey & Co's gerechten zijn de essentie van het
Midden-Oosten. Soul-food zoals het bedoeld is.'**

Yotam Ottolenghi, auteur van *Plenty*



'Dit is ons eten, zoals wij het thuis eten.

Verse groente, veel fruit, spicy kruiden,
knapperig brood uit de oven, rokerig
lamsvlees en wilde honing.

Frisse salades, falafel natuurlijk,
dips en volop tahini. Hou ruimte
voor het toetje: de feta-honingcheesecake
is legendarisch, net als de kersen-
pistachecake. Laat je verwennen,
welkom bij Honey & Co.'

Sarit Packer & Itamar Srulovichs

Honey & Co is hét Londense restaurant van
het moment, en winnaar van The Observer
Newcomer of the Year Award 2013.

Ze werkten eerder voor Yotam Ottolenghi,
als patissier en als chef-kok. Ze zijn een stel
en dit is hun eerste boek.



K
KOSMOS

NUR 440
Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen