

## Met feta gevulde paprika-'schnittzels'

---



---

SONJA VAN DE RHOER

Janna Gur, auteur van 'De Joodse keuken', was onlangs in Nederland. Ik interviewde haar in het toepasselijke literaire Ambassadehotel in Amsterdam over haar visie op de Joodse keuken. "Met de recepten zoals je oma kookte, creëer je een herinnering voor de jeugd. De Israëliëse keuken is meer dan alleen Asjkenazische recepten."

Voor Gur komen de beste recepten uit Irak, Iran en Syrië. De vegetarische recepten vertonen veel overeenkomst met de Macedonische keuken.

Dit recept, dat in Israël de bijnaam 'nepschnitzel' heeft, levert een heerlijke snack op: goudbruin en knapperig van buiten, vol smeùige kaas en sappig van binnen.

Verwarm de oven voor op 200°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Leg de paprika's op de bakplaat en rooster ze tot het vel geschroeid is; draai ze in de tussentijd een keer of twee. Doe in een plastic bakje en sluit dit af. Laat afkoelen (de vellen laten nu los). Ontvel ze en verwijder de zaden en zaadlijsten. Probeer de paprika's heel te houden, maar maak je geen zorgen als er scheurtjes in komen; het paneerlaagje lijmt het wel weer vast.

Vul elke paprika met 2 plakjes feta.

Zet drie borden klaar: een met de bloem, op smaak gebracht met wat zout en peper; een met het geklopte ei, verdund met wat water; en een met het broodkruim, gekruid met de tijm. Doop de gevulde paprika's in de bloem en schud het overtollig deel voorzichtig af. Doop ze vervolgens in het geklopte ei en ten slotte in het broodkruim. Druk ze daar goed in zodat het goed hechten een mooi korstje vormt. Om ervoor te zorgen dat de vulling er niet uit lekt, doop je de hele paprika nogmaals in het ei en broodkruim.

Verhit de plantaardige olie in een zware koekenpan tot hij bubbelt. De olie moet half zo hoog staan als de paprika's. Doe deze erin en bak 2 minuten aan elke zijde op een middelhoog vuur, tot ze goudbruin zijn. Haal ze uit de olie en leg ze op een bord met keukenpapier om de overtollige olie te absorberen.

Serveer direct.

Ingrediënten voor 4 tot 5 porties

4 à 5 grote rode paprika's

300 gram feta, in plakjes van 2 cm gesneden

45 gram ongebleekte witte bloem

zout

versgemalen zwarte peper

1 ei, geklopt

55 gram goede kwaliteit ongekruid broodkruim (liefst panko of zelfgemaakt)

2 takjes tijm, alleen blaadjes

plantaardige olie om in te bakken