

In een dik, oud boek zou je kunnen lezen dat alle rijkdommen van de aarde ten dienste staan van de mens, als heerser der hiërarchie.

Daar ben ik niet zo zeker van.

De wetenschap leert ons dat de mens bestaat uit 46 chromosomen, een moerbei uit 154, een *goudvis* uit 94 en een axolotl uit 28 – ik weet niet eens wat dat is.

Wel weet ik dat we allemaal mooi en zorgvuldig zijn opgebouwd uit minuscule deeltjes. Het een net zo waardevol als het ander.

Maar er is verschil: mensen kunnen lezen en koken.

Leve het verschil. En geniet ervan, hoe klein het ook is.



Mari Maris
Mari plukt de dag



© Mari Maris, 2017
© Uitgeverij Carrera Culinair, Amsterdam 2017

Tekst en receptuur Mari Maris
Fotografie Mari Maris en Bart de Ruiter
Ontwerp en vormgeving Scherpontwerp
Omslag en illustraties Bruno Vergauwen
Redactie Brigitte Buissink, Joke Jonkhoff en Suzanne Krom
Botanische redactie Ton Vreeken
Wijnadviezen Theo de Ruiter
Druk GPS Group P.E., Ljubljana, Slovenia

Lettertype TriniteNo2, Akkurat Pro

ISBN 978 90 488 3887 5
ISBN 978 90 488 3888 2 (e-book)
NUR 440

www.carreraculinair.nl
www.overamstel.com

OVERAMSTEL
uitgevers

Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Carrera Culinair is een imprint van Overamstel uitgevers bv

Voorwoord

Je hoeft niet alles te hebben, alles te kunnen en overal verstand van te hebben. Van alles een beetje en dat dan delen, dat maakt de mensen gelukkig. Mijn liefje is groenteboerin, een klusser, een schrijvertje en een lief mens. En kok. Ze heeft alles, kan alles en heeft overal verstand van. Gelukkig wil ze het ook nog delen.

Een aantal zomers geleden zat ze zich af te vragen hoe ze zou moeten beschrijven waar ze woont en wat haar zoal bezighoudt. Toen ik vroeg wat haar zo door het hoofd speelde, antwoordde ze: ‘ ’s Zomers zwermen de bijen door de tuin, grazen de koeien hoorbaar in de wei hiernaast kunnen vol melk bij elkaar. Daar leef ik tussen en denk aan het honingijs dat om me heen gemaakt wordt. Het enige dat ik nog hoef te doen, is alles bij elkaar mengen. Wonen tussen de ingrediënten, het is voor een kok alsof je bed op een waanzinnige markt staat. Zelfs als het in de moestuin een beetje karig is, valt er het hele jaar van alles bij elkaar te fourageren: van het frisse voorjaarsgroen van daslook, herderstasje en wilde veldsla, tot de donkere kleuren en smaken van de herfst met rozenbottels, noten en een bos vol paddenstoelen. Een heel vers jaar om doorheen te wandelen, dagelijks een maaltje te koken van wat er zoal om ons heen is, menu's te verzinnen, te zaaien en oogsten, naar de buurvrouw te lopen voor een ei. Je zou er een boek mee kunnen vullen.’

Dat heeft ze dus gedaan, u hebt het hier voor u.
Lees met veel plezier en eet smakelijk.



Een Lekker Dik Boek

Kookboeken, ik heb er wel een paar. Vol prachtige foto's, heerlijke vertaalfouten en vlekkerige vodies met mijn eigen recepten. Soms haal ik ze tevoorschijn, om na te kijken wat ook alweer de verhoudingen zijn voor een soufflé of gebakje. De handgeklieerde papiertjes zijn lang niet altijd even leesbaar; eenmaal ontcijferd stop ik ze terug in het naslagwerk en probeer me te herinneren welke gulden middenweg ook alweer het best werkte.

Veel van die dingen zette ik al eerder bij elkaar in een boek, zodat er geen gepuzzel is en drie boeken nodig zijn als je plotseling een enorme behoefte hebt om krokante asperges in bladerdeeg met hollandaisesaus te maken. Bij dat, toch ook best dikke, boek heb ik me beperkt tot basisdingen en groenterecepten; daardoor bleven er nog heel veel papiertjes over. Er moet immers ook ontbeten, geluncht, geborreld, gedronken, geogst, gejamd, gezuurd, gerookt, gedroogd, gepekeld, gevloekt en gelachen worden. Geleefd, kortom. Liefst zo smakelijk mogelijk en zonder te zoeken naar net dat ene papiertje met het juiste recept.

Vandaar dit boek. Geen standaardkookboek, maar een bundeling van alles wat in een jaar mijn leven bepaalt. Een dagboek dus. Hopelijk hebt u er iets aan om in mijn keuken te kijken en in mijn tuin, en misschien ook een beetje in mijn hersenpannetje. Als u daar geen behoefte aan hebt, gebruikt u het gewoon als kookboek en slaat u de rest over.

Elke dag heeft een maaltje, zoals ik dat eet. Bij elkaar geplukt in de tuin, die van de buren, of het bos. Daardoor eet ik vanzelf met de seizoenen. Niet omdat het hip is, maar omdat verse spullen zonder reisverleden gewoon het lekkerst zijn. Ik heb niet zoveel met mode en hypes: mogen we vandaag geen granen, moeten we morgen aan de rodekool. Ik geloof dat doen en eten wat het best bij je past het gelukkigst maakt en zover ik weet liggen geluk en gezond in elkaars verlengde.

Schrik niet van lange ingrediëntenlijstjes. De meeste kookboeken geven één recept tegelijk. Om tot een maaltje te komen, moet u er dan nog iets bij verzinnen. In dit boek staat, per dag, alles bij elkaar. Daar hoeft u zich niets van aan te trekken: als u wél die gebroeide aardappeltjes wil eten, maar helemaal geen trek hebt in schorseneer met walnoot, dan laat u die lekker zitten. Het zijn maar ideeën. Zo ingedeeld, dat u eruit kunt vissen waar u zin in hebt. Wat u lekker vindt en wat u gelukkig maakt, weet u zelf het best.

Wat ik juist weet, zijn de gedachteloze koks-handelingen die voor anderen misschien minder vanzelfsprekend zijn; hoe je stug deeg soepel maakt, hoe een spuitzak het mooist werkt met een laatste kneepje. De afgelopen jaren heb ik dit soort weetjes en handigheidjes genoteerd. Tips en trucs dus. Het zou fijn zijn als u er iets aan hebt; als u ze al kent, zijn ze voor een ander. We moeten immers allemaal ergens beginnen: eens is het de eerste keer dat je een ei breekt voor een luchtige omelet.

Een inleiding bij een dag&kookboek, dat is een beetje raar. Een beetje overbodig ook, misschien. U bent van harte welkom om een jaar met me mee te scharrelen, dan is het misschien wel zo aardig te weten bij wie, en waar, u met de deur in huis valt.

Voor ik groenteboerin werd, was ik kok. En koken is een vak, dat iedereen kan leren die zich ervoor interesseert, en die bereid is tot lange dagen in hete keukens. Het is een heel mooi vak, dat ook. Glimmend van trots deed ik op mijn veertiende voor het eerst knopen in een koksbus en strikte een sloof om. Dat ben ik met veel plezier twintig jaar blijven doen. Toen verhuisde ik van stad naar land om groenteboerin te worden. Daar, in mijn kleine stukje Frankrijk, heb ik ook een terrasje voor fietsers, een hotelkamer en – het bloed kookt waar het niet kruipen kan – een restaurant aan huis. Zo, nu weet u alles. Misschien niet helemaal, maar in de loop van het jaar leert u me vanzelf kennen.

Ook als u geen tuin, plantenbak of balkon hebt, is het misschien toch leuk te weten wat er gebeurt, van zaad tot bord en om af en toe een tuinstukje te lezen. Al was het maar om te zien dat een prei, misschien wel de nederigste groente van allemaal, een halfjaar nodig heeft om dik genoeg te worden voor de oogst. Dan ga je toch anders kijken naar die zogenaamd saaie groente. Dat hoop ik tenminste.

Voor wie wel een tuin heeft, er een wil beginnen, of erover droomt, is dit een handboek. Geen standaardwerk (als de uitgever dat op de achterkant heeft geschreven, geloof hem dan niet), maar een gids die vertelt wanneer en waarom je snoeit, wat je hoe, waar en wanneer zaait.

Hoewel ik al heel wat tuinkilometers afwerkte, heb ik niet de illusie alles te weten over zaden en hun wensen. Daarom heb ik de hulp ingeroepen van iemand die dat wél heeft: Ton Vreeken, Neerlands leukste zaadhandelaar. Hij heeft mijn zaaiverhalen nagekeken en enthousiast aangevuld met zijn gigantische kennis en ervaring. Zo weet ik zeker dat ik u geen onzin op de mouw speld.

Ondanks de combinatie van mijn bescheiden ervaring en Vreekens wijsheid, kan er in een tuin van alles tegenvallen: er zijn zoveel dingen waar we geen enkele invloed op hebben. Knagertjes, onzichtbare kleine belagertjes, Het Weer. Maar laat u daar niet door afschrikken, je wordt er namelijk zo gelukkig van als je eigen oogst op tafel ligt. Misschien zelfs wel omdat een oogst nooit zeker is. Kies om te beginnen dankbare, makkelijke gewassen, die zonder al te veel gedoe een rijke oogst geven, zoals bonen, erwten, peultjes en courgettes & co.

Zullen we ook meteen een rondleiding doen? Dan hoeft u niet te verdwalen in dit oude huis met zijn malle sluipdoor-kruipdoorroutes.

We wonen in een oude bakkerij uit ongeveer 1810, of eigenlijk moet ik zeggen: een fermette, een boerderij waar de stal aan vast is gebouwd in plaats van los eraan. Ergens aan het begin van de twintigste eeuw woonde hier een bakker die

een enorme houtoven aan het lemen huisje vastbouwde. Achter de oven ontstond daardoor een raar hoekje, waar een kamertje voor schoonmoeder werd gebouwd.

Ik ben u al kwijt, hè? Opnieuw: het huis staat dwars op de weg. Als we vanaf de straatkant binnenkomen, stappen we de bijkeuken in, waar de oude broodoven staat. Door de deur naar rechts komen we in de keuken, zo'n Franse, met dikke eikenbalken, een houtkachel, een grote tafel én een deur naar de tuin. In de zomer komen we eigenlijk amper in de 'zondagse kamer' ernaast; precies even groot als de keuken en ook verwarmd met een houtkachel. Er komen twee deuren op uit, allebei met een opstapje ervoor, want in zo'n aan elkaar geknutseld huis ontstaan rare niveaverschillen. De ene deur gaat naar de slaapkamer, de andere naar het schoonmoeder-kamertje. Via dat kamertje nemen we de trap naar beneden en komen we, door de 'bibliotheek', bij de deur naar de hotelkamer.

Gasten, en wij van de ontbijt- en dinerservice, gaan meestal buitenom naar de eigen ingang, maar voor droog brood tijdens een regenbui is ook wat te zeggen. De kamer is gebouwd in de oude stal. De, letterlijk, van vermolmde wijnkistjes aan elkaar getimmerde buitenmuren hebben we vervangen door grote ramen, waardoor je naar de beek en de tuin kunt kijken. Oorspronkelijk was de ruimte voor mijn grootmoeder, maar die komt niet meer zo vaak, en wij moeten ook eten, dus toen er een paar keer fietsers gestrand waren, besloten we er een eigen badkamer aan te bouwen. Dat is prettiger voor iedereen.

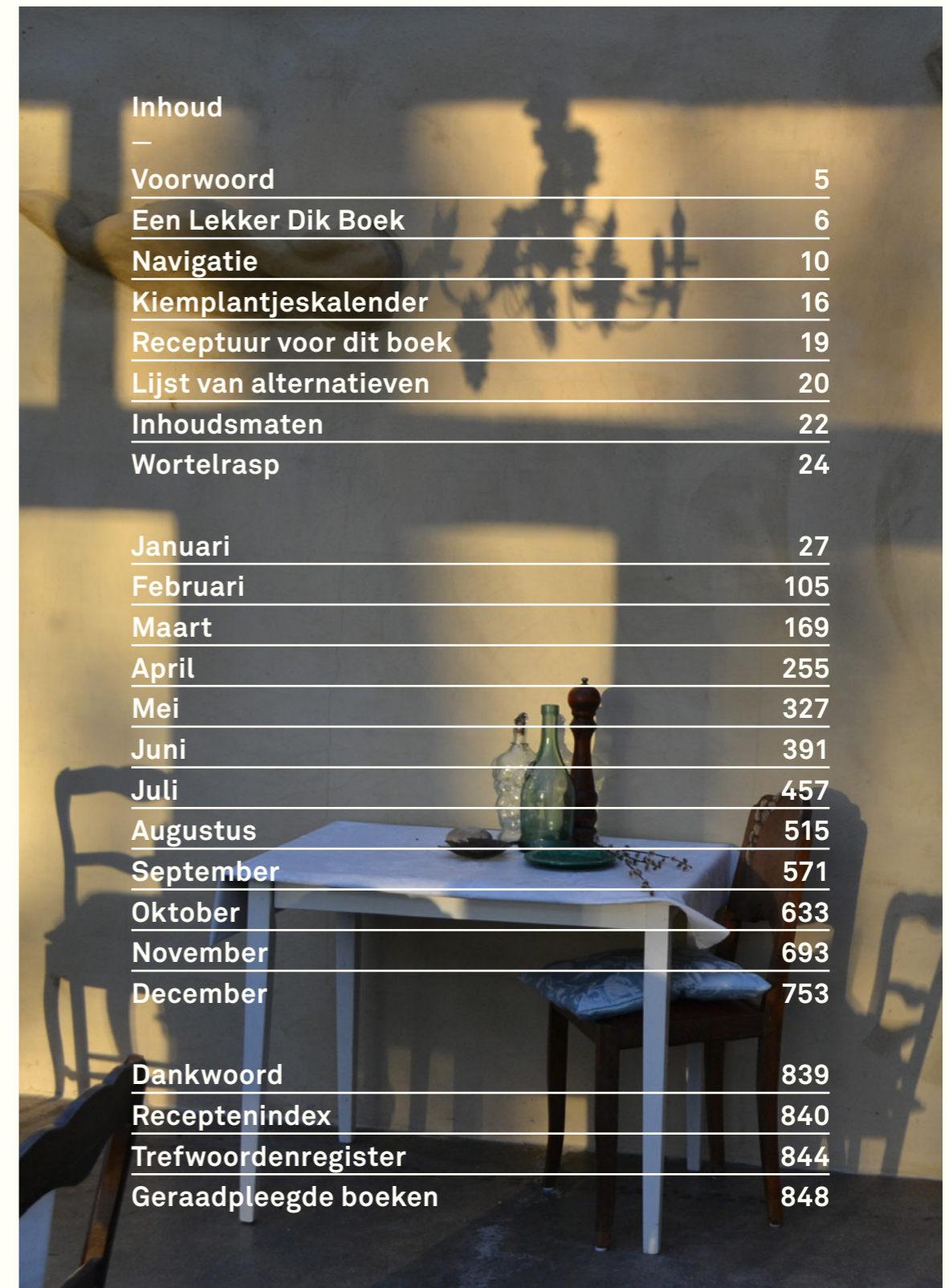
Aan de hotelkamer zit een brede veranda, waar gasten kunnen ontbijten en een siëstabe staat. Sommige gasten slapen zelfs liever daar dan binnen. Als er niemand is, zit ik er graag, ook als het regent; droog, maar toch in de tuin. Bij warm weer staat er bijna altijd een briesje, wat het ook een ideale plek maakt om uien en knoflook te drogen te hangen. Kratten aardappels laat ik er ook tot de vorst staan.

Het huis ligt op een stuk grond van anderhalve hectare. Op ongeveer een derde daarvan verbouw ik groenten en fruit. Precies genoeg voor onszelf en de logeer- en restaurantgasten.

En om een jaar samen met u uit te koken. Of u de recepten nou helemaal volgt, of alleen gebruikt ter inspiratie, ik hoop dat we vaak samen in de keuken zullen staan voor een mooi maaltje groen.

Met een hartelijk eet smakelijk,

Mari



Inhoud	
—	
Voorwoord	5
Een Lekker Dik Boek	6
Navigatie	10
Kiemplantjeskalender	16
Receptuur voor dit boek	19
Lijst van alternatieven	20
Inhoudsmaten	22
Wortelrasp	24
Januari	27
Februari	105
Maart	169
April	255
Mei	327
Juni	391
Juli	457
Augustus	515
September	571
Oktober	633
November	693
December	753
Dankwoord	839
Receptenindex	840
Trefwoordenregister	844
Geraadpleegde boeken	848

Groenten, fruit & eetbaar wild, in de tuin

Andijvie 189
Aarasperge 373
Aardappelen 131, kiezen en voortrekken 227, pootadvies en soorten 330, aanaarden 363, oogsten, bewaren, inkuilen 519
Aardpeer 220
Asperge oogst 348, aanaarden 269
Amsoi 234, 713
Bietjes 258
Bleekselderij 190
Bloemkool 363
Boerenkool 423
Bonen opbinden 212, 338
Bosui 287
Broccoli/broccoletto 234
Cavolo nero 423
Chinese kool 496
Courgettes 150, 343, 361
Daslook 214
Doperwten 213
Druiven 800
Herderstasje, ook wel **veldkers** 238
Haverwortel 295
Kapucijners 213
Knoflook 158, 654
Knolselderij 219
Komkommer 150, 343, 361
Kool 234
Koolraap 265
Koolrabi 424
Lof, groen-, wit- of rood- 353
Meiraap 248
Paksoi 496
Paprika 224
Pastinaak 258
Peterseliewortel 259
Peultjes 213
Pompoen 150, 343, 361
Postelein winter 194, zomer 353
Prei 191
Raapsteel 191
Radijs 220
Rode kool 235
Roodlof 496
Rucola 191
Sla 115, 192
Snijbiet 193
Spinazie 111
Spitskool 235
Sprouting broccoli, ook wel **bimi** 372
Spruiten 235
Tomaten 225
Tuinbonen 218, 401
Tuinmelde 194
Venkel 259
Witte kool 235
Wortelen 260, 396
Zuring 287

Groenten, fruit & eetbaar wild, in de pan

Aardappel Cavolo nero schotel 37, Puree, 38, Masala hutspot 57, Luxe, fris wintergroen 71, Geroosterd 74, Lof, zuurkool 79, Postelein 82, Koekjes 83, Krokante knol, paddenstoel 110, Gestapelde stamp 125, Gergatineerde groenten 127, Knoflookkoek 157, Knoflooksoep 159, Oma 164, Currykool 165, Postelein, crosne 175, Vichysoisse sauvage 183, Hop, zuurkool 188, Festijn 205, Molsla 211, Pastinaak, molsla 223, Krokant 228, Gepoft 229, Oven, postelein 237, Uien-aardappeltaart 242, Korstje, molsla 266, Limoen 268, Ovenschotel 273, Lofstampje 296, Gratin 301, Raapsteel, pistache 312, Gebakken 321, Voorjaarsstampje 334, Ometilla 335, Asperge 346, Ovenschotel, paddenstoel, andijvie 359, Venkel, rabarber 360, Salade 365, Tortilla 368, Asperge-gratin 380, Maal 385, Koolrabi, bechamel 426, Salie 430, Gestolen salade 435, Sesam 437, Geplette 433, Gebakken 451, Rattes, beurre blanc 478, Fris-pittig 487, Ratatouille 488, Pompoenratatouille 506, Saliekoekjes 521, Fines fleurs 532, Indiase salade 538, Venkelsoep 547, Mediterrane 522, Rozemarijn 555, Gepoft 558, Bloemkoolsalade 560, Soep 562, Anijs-courgette 568, Paarse 574, Snelle koekjes 581, Courgette-pompoen-tortilla 589, Ajuin, boontjes 600, Gratinée 613, Broccolischotel 619, Taart 623, Zoete 627, Patat 640, Stampsnijbiet 658, Kugel 660, Bloemkool, broccoli 677, Gebroeide 690, Geplette 697, Pieperpuree 709, Gepofte puree 728, Pastinaakpuree 748, Bietenstamp 767, Salie-koek 776, Schorseneer 780, Pangratin 788, Wortelpotje 794, Prei-puree 798, Maal 801, Geknoffeerde taart 814, K.A.Spuree 825, Indiase 829, Aardpeer (of topinamboer) soufflé 51, salade met rucola en paddenstoelen 74, cassoulet 143, 481, 654, soep 739, Indiase 829
Aarasperge 422
Aardbei 425
Amsoi, ook wel mosterdkool met pindasaus 120, salade 377, met groene boontjes 713
Andijvie salade 88, stamp 124, lasagne 244, ovenschotel 273, à la crème 275, ovenschotel met prei en paddenstoelen 359, erwt en pasta 440, lasagne 448, venkel en glasnoedels 505, met courgette en aardappel 532, gegratineerd 613, stamp met snijbiet 658, bijna puur 776, salade 827
Angelique, ook wel engelwortel likeur 447
Appel azijn 396, pudding en karamelsaus 817, fruitige oliebolen 835, beignets 836
Artisjok basis 436, krokante harten 135, tomatentambouille 298, polenta 309, couscous 356, tomaat, lof en komkommer 371, peultjes en salade 435, waterkers, hazelnoot en aardappel 462, -geitenkaassoufflé 490, kaasknödels en verse tomatensaus 564, geanimeerde courgette en aardappeltjes 568, avoines 614, crème 705, lasagne met pastinaaksaus796, salade 827
Asperge basis 323, lasagne 322, soep 324, 325, met stamp 334, 346, met spaghetti 370, met lof, orecchietti en paddenstoelen 378, gratin 380, aangemaakte 394, gegrild 397, lasagne met broccoli 411, met tuinbonen & doperwten 422, geroosterde 432
Aubergine sch-niet-zel 99, gegrild, met courgette, champignons, aardappel en knolfooksaus 454, mousse of kaviaar 470, 488, 501, 525, 536, 542, 553, 559, 585, 598, 605, 616, 636, 646, 683, 697, 698, 726, 732
Avocado 187, 203
Barbarakruid zie Winterkers
Biet Rode kool, linzen 77, Geroosterd 92, Hoorntje 132, Venkel, pasta 479, Soufflé 578, Salade 599, Cannelloni 651, Parelgort 664, Borlotti 724, Geroosterd 737, Stamp 767, Spaghetti 784, Soep 804, Hoorntje 808
Bleekselderij Couscous 523, 'Jachtschotel' 667, Puree 717, Kastanjechampignons, snijbiet en gort 826
Bloemkool Ovenschotel 273, Steel 275, Erwtjes, glasnoedels 285, Geroosterd, gratin, zuringsaus 299, Daslookpastei 308, Soep 316, Rucolafrittata, daslookbloemen 342, Pindasaus 381, Gerookt 400, Pastel 405, Groene couscous 523, Aardappelsalade 560, (gekoelde) Soep 563, Gegratineerd stoofpotje 575, Venkel, peer, walnoot 579, Gegratineerd met puree 613, Gepoft 621, Geroosterd, Zoete aardappel 627, &Dahl 653, broccoli en aardappel 677, Polenta, blauwe kaas 696, Gegratineerd 714, Rijst, erwtjes, Munstersaus 723, Gekruid 731
Boerenkool Aardappelschotel 37, In krokante korst 66, Quiche 722, Lasagne 828
Borlottibonen Knolselderij, Pastinaak 102, Sud 'n sol 161, Basilicum 546, Waterkers, pittige teefjes 557, Fris kruidig 610, Snijbiet, biet 724
Brandnetel

Saus 173, Tambouille 284, Brood 415
Broccoli, bimi, sprouting broccoli Mosterdsaus, aardappelknof-koek 157, Broccomole 318, 360, Friszachte 360, Spinazie, aardappel 376, Asperge-lasagne 411, 'Blauwe' soep 460, Orecchiette 540, Gegratineerd 619, Bloemkool, puree & licht gemarineerd 677, Krokante bodem 681, Broquenelles 728, Saffraansaus 743
Cavolo nero ook wel palmkool Aardappelschotel 37, Knolselderij, pastinaak, boontjes 102, Salade 123, Restjes 125, Pasta 126, 127, Taart 163, 660, Lasagne 828
Chinese kool 638
Courgette Lasagne 375, Kruidige 437, Pancake 446, Gegrilde 454, Slinger 465, Fris pittig, sperzieboontjes, erwtjes 487, Salade tuinbonen 488, 'Ratatouille' 499, Torpedo 511, Taartjes 526, Krokant korstje 531, Tomatensaus, aardappeltjes 532, Rondjes 543, Koekjes 549, Snelle ratatouille 553, Lasagne 554, BBQ 559, Anijs, artisjok, aardappeltje 568, Pompoentortilla 589, Couscous 591, -Venkelsalade 611, Risotto 614, Taart met nieuwe aardappel 623, Bami 626, Gepekelde 637, Salade 645, Pasta al forno 650, Courgettebloemen 493
Crosne ook wel Japanse andoorn Aardpeer en notenbrood 53, Postelein 175, Pangratin 788, Getruffeerde velouté 810
Daslook Groene saus 173, Vichysoise 183, Tambouille 200, Boontjes 215, Groene zuurkool, tagliatelle 226, Lasagne 244, Bliini 247, Knödel 291, Pastei 308, Linguine 333, Stampje 334, Bloemen 342, Kappertjes 358, Boter 386
Dennetoppen ingelegd 357
Doperwt Tambouille 33, Paksoi 116, Gerookte pompoen 274, Bloemkool, noedels 285, Omelet 321, Ometilla 355, Salade 404, Pastel 405, Quenelles 430, Dragon, tagliatelle 433, Andijvie, pasta 440, Aardappel, Parmezaankoekje 443, Piadina, spinazie, meiraap 450, Peultjes, courgette 465, Schorseneren, boontje 491, Pattison 510, Groene couscous 523, Mac 'n cheese 657, Bloemkool, paddenstoelen, Munstersaus 723, Kruidige 731
Droogbonen, Cannellini, Flageolets, Krombekbonen & Witte Knolselderijsoep 31, Paprikasaus, aubergine 99, Geroosterde knolselderij 102, Parmigiana 129, Sud 'n sol 161, Daslook 215, Soep 239, Basilicum 546, Zongebrand 576, Winterkers 713
Druiven Gelei & stroop 629, Brood 630,
Eekhoortjesbrood Pompoen 149, Aubergine, spinazie, aardappeltje 585, Pizza 636
Eendagslelie Bloemenboter 386, Gevuld 724
Framboos 425
Groene kool Pompoen gevuld met- 64, Linzensoep 779, Lasagne met pastinaaksaus 796, Indiase 829
Groenlof Salade 827
Hop Zachte zuurkool 188, Linguine 270, hopblaadjespasta 272
Kapucijner Rattes en beurre blanc 478, Snijbiet, tuinbonen, crottin 494
Kastanjes Ui 662, Crêpes 717
Knoflook Gepoft, saus 103, Schuim 144, Aardappelsoep 159, Crouton 162, Saus 180, 639, Melk 442, Spekjes 595, Knoflookolie 621
Knolselderij Soep 31, Lasagne 95, Geroosterd 102, Krokante 110, Parmigiana 129, Soep 130, van het Spit 141, Cassoulet 143, Schorseneer, walnoot 691, Soep 703, Koolraap-snijbiet lasagne 706, Kruidige, pompoen 740, Gegratineerd, pastinaak 764, Krokante korst 777, Gepekelde 785, 786, Pompoentje 811, Puree 825
Komkommer 321, Tagliatelle 371, 381, Ouderwetse salade 451, Oosters tintje 487, Groene couscous 523, Salade, Indisch 606, Gepofte bloemkool 623
Koolraap Knolselderijlasagne 706
Koolrabi Broccoli, hazelnoot 264, Raapsteel, kruidige linzen 302, Tomatensaus 309, 314, Maaltje 385, Bechamel 427, Aardappelpuree 709
Kweeappel 685
Kweepeer membrillo 649, met rozemarijn 689, 737
Laurierkers 544, 545
Lof, groen-, wit- of rood- Pastinaaktaart 41, Zuurkool 79, Gekaramelliseerd 83, 378, Quenelles 134, Aardappeltjes, venkel 164, Avocado, boontjes 203, Koekjes 222, Bitterzuur, limoenaardappel 268, Gegratineerd stampje 296, Raapstelenpuree 312, Maroilles-sigareten 343, Tomaat, artisjok 371, Tortilla 368, Venkel, pasta 383, Tuinbonen, brioche 417, Romige pasta 544, Courgettecouscous 591, Blauwe kaas 648, Crêpes 670, Tomatenrisotto 722, Salade 827
Madeliefje 244, 247, 386, 440
Meiraap Piadina, spinazie, doperwt 450, 523, BBQ 559, Gratin 583
Mizuna, ook wel Japanse raapsteel 283, 355
Molsla 173, Krokante, smeuge 211, Saus 223, Voorjaarslasagne 244, Omelet 266
Morielje romige vulling 808
Oost-Indische kers 386, Kappertjes 551, Fines fleurs 724
Paardenbloem 244, 334
Paardenbloemloof zie Molsla
Paddenstoelen Bakken 625, Drogen 624, Rucolasalade, aardpeer 74, Knolselderij 95, Amsoi 120, Prei carnaroli 153, Boter 154, -Spinaziesaus 201, Groene asperges 370, Tuinbonen, witlof 417, Courgette, aubergine 454, Snijbonen 464, Spinazie 528, Ovenschotel 359, Balletjes 556, Pieds de mouton 616, Spinazie, linzen 638, Drogen 624, Ongejaagde schotel 667, Spinazie, pasta 711, Paddenstoelen-Munstersaus 723, Broquenelles, puree 728, Pompoen, schorseneer 750, Loempia 781, Goed maal 801
Paksoi Cashewcrunch 116, 127, Bleekselderijpuree 717, Geroosterde wortel, couscous 738
Paprika, geel, rood, groen Saus 99, 682
Romanesco 134, Gesmoorde 187, 467, Frisse, sperziebonen 498, Geroosterd & soep 508, 'Pizza' 542 15 aug/Maria, Saus 550, Boontjes, tomatensaus 601
Pastinaak Taart, witlof 41, Kikkererwtenkoekjes 43, Gepofte puree 86, Geroosterd 102, Cassoulet 143, Chips 184, Schorseneer, teefjes 209, Geroosterd 223, Lasagne 262, Bloemenveldje 440, Geroosterd, venkel 527, Spinaziesalade 529, Taart (zoet) 699, Puree 748, Geroosterd 749, Gegratineerd 764, Ui 775, Saus 796, Gesauteerd 815
Patisson Tuinbonen, pizza 483, Doperwt 510, Krokant korstje 531
Peer 579
Peultjes Couscous 356, Waterkers 409, Krieltjes, venkel 419, Artisjok, aardappeltjes 435, Erwtjes, courgette 465, Amandel 474
Pinksterbloem 386

Kiemplantjeskalender



Februari
Tuinboon, zie p. 218, 401



Februari
Aubergine, zie p. 147, 224



Februari
Artisjok, zie p. 147, 224



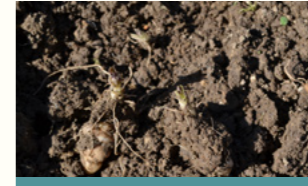
Februari
Courgette&co., zie p. 147



Februari
Pompoen, zie p. 147



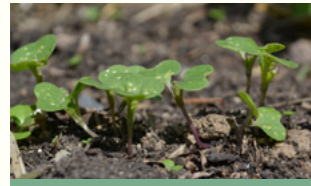
Februari
Zuring, zie p. 287



Februari
Crosne



Maart
Aardpeer, zie p. 220



Maart
Amsoi, zie p. 234, 713



Maart
Andijvie, zie p. 189



Maart
Bleekselderij, zie p. 190



Maart
Broccoli/broccolletto, zie p. 234, 235



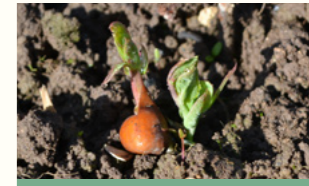
Maart
Broccolimelde, zie p. 194



Maart
Dille, zie p. 195



Maart
Doperwt, zie p. 213



Maart
Kapucijner, zie p. 213



Maart
Kervel, zie p. 197



Maart
Knolselderij, zie p. 219



Maart
Kolen, diverse, zie p. 234



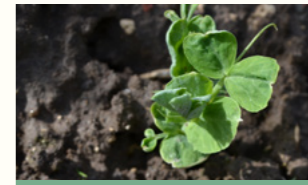
Maart
Meiraap, zie p. 248



Maart
Nieuw-Zeelandse spinazie, zie p. 190



Maart
Peterselie, zie p. 198



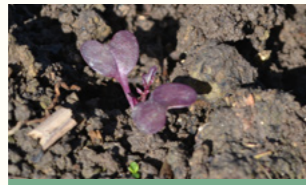
Maart
Peultjes, zie p. 213



Maart
Radijs, zie p. 220



Maart
Raapsteel, zie p. 191



Maart
Mibuna, zie p. 191



Maart
Mizuna, zie p. 191



Maart
Rucola, zie p. 191



Maart
Paprika, zie p. 224



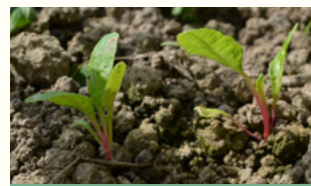
Maart
Prei, zie p. 191



Maart
Selderij, zie p. 199



Maart
Sla, zie p. 115, 192



Maart
Snijbiet, zie p. 193



Maart
Tuinmelde, zie p. 194



Maart
Tomaat, zie p. 225



Maart
Spinazie, zie p. 111



Maart
Witlof, zie p. 353



Maart
Winterpostelein, zie p. 194



April
Biet, zie p. 258



April
Koolraap, zie p. 265



April
Bosui, zie p. 287



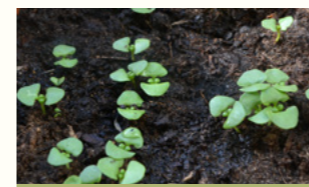
April
Venkel, zie p. 259



April
Pastinaak, zie p. 258



April
Peterseliewortel, zie p. 259



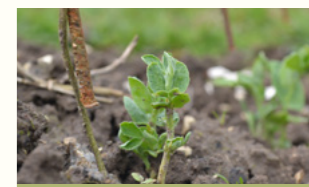
Mei
Basilicum, zie p. 351



Mei
Bloemkool, zie p. 363



Mei
Rabarber, zie p. 348



Mei
Sperzieboon, zie p. 212

Sneeuw, sneeuw, sneeuw!

Het vrolijkste natuurverschijnsel van allemaal. Als ik naar buiten kijk en zie dat het sneeuwt, wordt er een vierjarige wakker die alleen nog maar heel breed kan lachen en zo naar buiten wil rennen. Meestal wordt zij hier flink verwend, we hebben zelfs weleens twee weken ingesneeuwd gezeten. Iets wat ik van harte kan aanbevelen, zolang voorraadkasten en wijnkelder gevuld zijn. Aan het eind van de tweede week had ik de hele straat langs het huis vol gezet met sneeuwpoppen. Er stond een Maria die 's avonds een lampje kreeg, zo'n Romeinse reuzenvoet op een sokkel, een Kuifje met een koksbus, een sledehond en nog zo wat koele types. Vorig jaar heeft het maar een paar dagen gesneeuwd, het jaar daarvoor helemaal niet, vandaag ben ik dus dubbel zo blij met die dikke vlokken. De grond is nog nat en warm, de neerdalende vlokken smelten meteen, maar ik heb goede hoop dat de sneeuw gaat winnen. Ik ga mijn handschoenen vast zoeken!

Pompoen gevuld met groene kool en tomaten

—
liefst 4 individuele pompoentjes,
anders een maatje dat goed is voor 4 (of 2 x 2)
ca. een halve groene kool, in reepjes van 4 mm
2 middelgrote (rode) uien,
staand gehalveerd en in smalle partjes
2 tenen knoflook, fijngehakt
8 bliktomaten, in blokjes
citroensap
ras el hanout of za'atar

2 middelgrote uien, gesnipperd
ca. 250 g linzen
1 à 2 tenen knoflook, gehakt
2 takjes salie, gerist en gehakt
4 takjes tijm, gerist en gehakt
9 dl groentebouillon
(of andere bouillon, zie p. 790-791
voor allemaal)
olijfolie

Verwijder met een lepel de zaadjes uit de pompoen: van kleintjes snijdt u de deksel eraf. Een grotere pompoen kunt u halveren en dan een helft per persoon serveren. En als dat nog te veel is, moet u de pompoen schillen en in 4 grote parten verdelen, sorry (zie p. 46 voor schillen, et cetera).

Meng de kool met (rode) ui, knoflook en tomaat, maak op smaak met citroensap, peper & zout en ras el hanout of za'atar. Vul de 4 pompoentjes ermee; de kool slinkt nog behoorlijk, druk dus flink aan om te voorkomen dat u straks met half gevulde pompoentjes zit. Schenk er een beetje olijfolie over. Zet het dekseltje erop, zet ze rechtop in een ovenschaal en plaats in een oven van 180 °C. Controleer na 25 minuten of de buitenkant niet te hard gaat. Pak in dat geval de pompoentjes in aluminiumfolie en zet ze terug in de oven. Na nog 10 à 15 minuten zouden de pompoentjes licht ge-roosterd en gaar moeten zijn: een vork moet er net zo makkelijk in gaan als bij een gare aardappel.

Gebruikt u halve pompoenen? Dan de helften afdekken met aluminiumfolie, maar dek om een reactie met de tomaat te voorkomen de vulling eerst af met een stukje bakpapier.

Als u parten pompoen gebruikt, legt u eerst een laag koolmengsel in een ovenschaal en 'duwt' u daar de parten tussen, zodat alles even hoog is. Verdeel er olie over en dek de schaal strak af met bakpapier en aluminiumfolie. Verwijder het folie wanneer de pompoen bijna gaar is, zodat het geheel de laatste minuten een beetje roostert.

Bereid ondertussen de linzen. Fruit in een brede pan de overige 2 uien met een beetje olie. Voeg als de ui glazig is linzen, knoflook, salie en tijm toe. Schep goed om en fruit 2 minuten mee. Schenk er (groente)bouillon op tot de linzen 2 centimeter onderstaan.

Schep een royale hoeveelheid linzen in het midden van de borden en zet de pompoen(tjes) erin.

Variatie

Ach welja, meng blokjes feta door het koolmengsel als u kaasbehoefte hebt, of rasp er Parmezaan over.

T&T Kruiden en zout afwegen

Doe dat niet direct boven de pan of schaal, maar ernaast, in uw hand of met een lepeltje. De kans dat u uitschiet met het zout, of dat de dop van het potje in de pan valt – en dus de hele inhoud – is niet zo groot, maar die keer dat het wél gebeurt kunt u opnieuw beginnen met koken. Veilig uit de buurt van de pan houden dus die potjes; het zit sneller in uw systeem gesleten dan dat u opnieuw een puree zónder een berg zout kunt maken.

Het grasveld is een tijdje wit besneeuwd geweest maar inmiddels, helaas, toch weer groen. Máár, ze voorspellen dat het vanaf morgen een paar dagen echt gaat sneeuwen én vriezen. De al veel te ver uitgelopen planten zijn mijn enige reden om daar minder enthousiast over te zijn. Ik hoop maar dat de sneeuw ze afdekt met een isolerende deken voordat het vriezen gaat beginnen.

Gebakken rijst met cashewcrunch en paksoi

—
400 g witte rijst of zilvervliesrijst
1 middelgrote ui, gesnipperd
1 plak knolselderij, in fijne brunoise
2 teentjes knoflook, fijnggehakt
scheutje groentebouillon (zie p. 790)
1 kleine prei, alleen het wit en frisse groen, heel fijn gesneden
ca. 100 g doperwtjes, ontdooid
1 niet al te grote paksoi*, of 2 mini's, kontje er nog aan, in de lengte in parten van 1 cm
Kikkoman of paddenstoelensojasaus (bij de toko, de moeite van het halen waard)
gembersiroop
(arachide)olie

Cashewcrunch

—
50 g cashewnoten, gemalen tot grof poeder
50 g bloem**
20 g suiker
50 g boter

* Door de warme winter staat er hier nog steeds paksoi in de tuin; hij is te vervangen door 3 à 4 handen spruitjes in kwarten.

** Glutenvrij alternatief: te vervangen door amandel- boekweit- of kikkererwtenmeel.

Kook de rijst gaar en laat hem goed uitdampen en afkoelen (mag een dag van tevoren).

Meng ondertussen alle ingrediënten voor de cashewcrunch en spreid het mengsel uit op een ovenplaat met bakpapier. Zet in een oven van 160 °C en geef 8 à 10 minuten om te kleuren. Laat rustig afkoelen.

Verwarm een ruime, zware koekenpan of wok met een filmpje olie. Fruit de ui, knolselderij en knoflook erin. Voeg als ze net beginnen te kleuren een scheutje bouillon toe en laat dat in 3 minuten verdampen.

Voeg de rijst toe en bak een paar minuten mee. Schep regelmatig om en voeg de prei en erwtjes toe. Bak nog een paar minuten mooi droog. Schud of schep regelmatig om.

Verwarm als de rijst bijna klaar is een tweede koekenpan met een beetje olie. Leg de parten paksoi erin. Laat ze rondom goed heet worden, blus af met sojasaus, gembersiroop en een beetje water tot er nog net een bodempje in de pan staat. Laat het vocht in zo'n 3 minuten bijna verdampen en maak op smaak met peper & zout.

Zet een grote steker op een bord en schep er rijst in. Schik er, met het aanhangend vocht, aan één kant een paar parten paksoi op, en laat ze zo op de rijst leunen dat ze een beetje omhoogkomen maar dat u de rijst nog wel ziet. Strooi er cashewcrunch overheen. Er mag best een beetje op de lege helft van het bord terecht komen. Serveer de rest apart.

Variaties

- Variatie van Patrick: met pistachenoetjes in plaats van cashew.
 - B. bakt de rijst graag met ei, hij (de rijst, niet B) krijgt dan een rul-romig-randje. Ga te werk als boven, maar verdeel-schenk 3 losgeklopte eieren over de rijst als die goed warm is en glanst.

T&T Antiaanplakpan

Koekenpannen en zeep horen niet in elkaars buurt. Dat is geen praatje van een zeepschuwe grootmoeder, maar gewoon waar. De bodem van een goed ingebrande koekenpan heeft een beschermend laagje. Niet van Teflon, maar van een zorgvuldig opgebouwd vet; boent u die bodem steeds schoon met zeep, dan plakt geheid alles vast. Schoonmaken gaat het makkelijkst als de pan nog heet is, gewoon onder de stromende kraan met een afwasborstel (zonder zeep dus). Als het water de hete pan raakt ontstaat er borrelende stoom, een paar rondjes met de borstel en hij is perfect schoon. Als u de pan niet heel regelmatig gebruikt kan hij na het drogen (gewoon op een gaspit) het best even ingevet worden; een propje keukenpapier tegen een open fles olie aan houden, fles omdraaien zodat er een klein beetje olie op komt, bodem ermee inwrijven, klaar. Als u het ranzig vindt, en als de pan erg lang werkeloos is wordt het dat misschien ook, spoelt u hem voor gebruik af met heet water.

Roer snel om met een brede spaan, zodat het ei niet de tijd krijgt om te stollen voordat er overal een laagje op zit. Het moet roerei-met-rijst-erin worden. Ook met erwtjes en zo natuurlijk, maar dat komt pas na het ei.
 - Vandaag is uitsluitend de paksoi ver-Oosterd, maar er kunnen natuurlijk allerlei smaakmakers door de rijst. Of gewoon een potje sambal erbij.

Zelfs antiaanbakpannen zullen eerder aanbakken als ze met zeep gewassen worden. Laat die wel iets afkoelen voor ze onder de kraan gaan. Ik weet het niet zeker, maar het lijkt erop dat de teflon-laag eerder craqueleert als de pan gloeiendheet afgespoeld wordt.

Wat voor pan het ook is, als er na het bakken nog veel vet in zit, kan hij het beste even afkoelen en dan rechtop op de rand van de vuilnisbak gezet worden zodat het vet eruit kan lekken. Dat voorkomt een hoop verstopte gootstenen. Eenmaal uitgelekt verwarmt u hem gewoon nog een keer zodat hij afgewassen kan worden.

Romanescosaus

100 g blanke amandelen, geroosterd

2 rode geroosterde paprika's (zie p. 508), (paprika is nu niet bepaald in het seizoen, maar voor de liefde is alles toegestaan)

3 tenen knoflook, met velletje geroosterd (dat kan bij de paprika)

1 tomaat uit blik

3 à 5 blaadjes salie, gehakt

2 croutons, (zie p. 161, eventueel te vervangen door een – ongezoete! – beschuit of een paar Haust-toastjes)

ca. 1 dl blanke, milde (kruiden)azijn

ca. 2 dl milde olijfolie

1 mespuntje cayennepeper

Draai de amandelen als ze nog heet zijn in de keukenmachine tot een gladde pasta. Dat duurt lang, dat is normaal. Ondertussen kunt u mooi de geroosterde paprika en knoflook ontvellen.

Voeg ze met de tomaat, salie en croutons aan de amandelpasta toe en draai weer glad. Schenk er terwijl de machine draait in een straaltje azijn, en vervolgens olie bij tot het een staande saus is. Maak op smaak met cayennepeper en zout.

Als het er later in het jaar weer voor is, kan de saus ook heel goed gemaakt worden met basilicum.

Lofquenelles

3 witte boterhammen, zonder korst

600 g witlof, fijngesneden volgens de methode potlood

375 g ricotta

2 grote eieren (gebruik er als u kleintjes hebt liever eentje extra)

40 g broodkruim (de gedroogde versie, zie p. 280) eventueel: 50 g geraspte Parmezaan

Draai de 3 boterhammen in de keukenmachine tot kruim. Voeg de overige ingrediënten toe en draai tot alles goed gemengd is (het hoeft niet heel glad te worden). Laat zo'n 15 minuten rusten, zodat brood en broodkruim het vocht kunnen opnemen. Maak op smaak met peper & zout en eventueel Parmezaan. Vorm er quenelles van en verdeel die met een beetje tussenruimte over een stoommandje. Stoom ze in circa 10 minuten gaar (snijd er als u het niet vertrouwt eentje doormidden om te zien of de massa al stevig is). In plaats van water kunt u de quenelles ook stomen met groentebouillon, of een teentje knoflook aan het water toevoegen.

Krokante artisjokharten

12 artisjokharten

(ik bedoel de bodems, niet de mini-artisjokken met getrimde blaadjes), uit blik of diepvries

1 à 2 eiwitten

1 à 2 tenen knoflook, fijngehakt

1 à 2 takjes tijm, gerist en gehakt

ca. 75 g geraspte Parmezaan

diep bord panko of grof broodkruim (zie p. 280), liever geen paneermeel uit een pakje olijfolie

Snijd de artisjokbodems als ze erg puntig of juist hol zijn vlak, zodat ze gelijkmatig kunnen bakken. Afsnijdels kunnen naar Restaurant Restjes.

Klop het eiwit los met knoflook, tijm en Parmezaan.

Haal de bodems een voor een door het eiwit en werk ze daarna met een vork (dat scheelt een hoop geknoei én verlies) door de panko.

Verwarm een ruime koekenpan met een beetje olie en bak de bodems in circa 3 minuten per kant goudgeel en krokant. Leg ze op elk bord in een driehoekje 'op 5 uur', schik er 3 tot 5 quenelles in een waaier achter en verdeel een paar charmante kloddertjes romanescosaus over het geheel.

T&T Wijnsuggestie

Witte wijn uit Touraine of Bordeaux (Sauvignon Blanc druif).

Restaurant Restjes

Restaurant Restjes adviseert de overgebleven tomaten uit blik en eventuele artisjokbodems in blokjes te snijden en even te fruiten met een uitje. De eidooier los te kloppen met een heel ei en dat er doorheen te roeren, zodat het een soort tomatenroerei wordt. Dat is heel geen gek (bij)gerechtje, eventueel op toast van dikke boterhammen. En als u nog een beetje Parmezaan over hebt...



Mari plukt

MAART

LENTE



Worteldag

Het is geen grap, vandaag gaan we beginnen aan de bouw van het restaurant. Niet met zijn tweeën, maar met ome Co, die wél verstand heeft van bouwen. Vandaag begint hij met het uitzetten van de muren, daar heeft hij mij niet bij nodig. Ik kan aan mijn eigen werk.

Op 1 april zit hier trouwens geen kikker in je bil, maar zijn het de *poison d'avril* (vissen van april) die grapjes uithalen. Kikkers hebben hun eigen rijmpje dat meer op gisteren van toepassing was: *Il pleut, il mouille, c'est la fête de la grenouille*. ‘Het regent, het is nat, het is kikkerfeest’, wat zo ongeveer betekent dat alleen kikkers naar buiten gaan als het regent. Maar het regent helemaal niet, aan het werk dus.

Zaaiadvies

—

Bietjes, *Beta vulgaris* var. ‘Esculenta’

Van heldergeel tot dieppaars, met witte kringen of extra lange. Bieten vragen in elk geval een losse bodem. Geef ze op zandgrond veel kali en weinig compost, op andere gronden matig kali en geen of weinig compost.

ZAAIEN van april tot juli. Zaai 1 à 2 centimeter diep, 10 centimeter in, en 30 tussen de rijen. Ongeduldigen kunnen vanaf februari op een warme plaats voorzaaien in perspotjes.

UITDUNNEN doet u als de kleine bietjes elkaar in de weg gaan staan. De minibietjes zijn een prachtige delicatessen. Eet ze wel binnen 2 dagen na oogsten, ze drogen snel in.

OOGSTEN kan bij de snelle groeiers al na 60 dagen. De meeste werken zich, naarmate ze groter worden, boven de grond, dan is makkelijk te zien wanneer ze volgroeid zijn. Een beetje aanaarden als ze goed te zien zijn geeft vaak grotere bieten. ‘Bulls blood’ staat met zijn paars-rode blad bekend om het smakelijke loof dat al na een ruime maand geogst kan worden. Eigenlijk is al het bietenloof

lekker, in salade of als bladgroente. Als het bietje eenmaal zo groot is als een pingpongbal, kunt u de buitenste stengels oogsten zonder de biet te schaden.

BEWAREN gaat het beste in een kratje fijn zand op een koele, maar vorstvrije plaats. Bijvoorbeeld in een niet te vochtige kelder of garage. Zolang het niet vriest, kunnen bieten ook gewoon in de grond blijven zitten. Sommige soorten verdragen een paar graden vorst, ‘Crapaudine’ kan zelfs tegen strenge vorst.

T&T Gebleekte bietenblaadjes

Door het zand plaatselijk een beetje vochtig te maken, lopen bewaarbietjes na een tijdje uit, met blaadjes die boven het zand uitsteken. Laat ze uitgroeien tot sierlijke, smalle, knapperige blaadjes. Als de bewaarkrat met zand in het donker staat, kunnen de blaadjes niet normaal kleuren, wat – afhankelijk van de bietensoort – knalroze, of felgele blaadjes oplevert. Erg mooi in salade of om een bord mee af te maken.

Pastinaak, *Pastinaca sativa*

Pastinaak vraagt een diep losgemaakte bodem, in vaste grond is het haast ondoenlijk om de wortel-

len te rooien zonder ze te breken (maar er is hoop, zie oogsten, onder aan de pagina). Compost hoeft hij niet, kali is vooral op zandgrond van belang.

ZAAIEN kan vanaf eind februari, maar door de dan nóg langere kiemduur heeft dat – hier in elk geval – weinig zin. Bij milde temperaturen kan in maart gezaaide pastinaak al oogst opleveren in juni of juli. Ik wacht tot april, dat lijkt bijna net zo snel te gaan. Zaai 1 à 2 centimeter diep, 4 centimeter in, en 35 tussen de rijen. Het duurt vrij lang voor hij zijn grote loofbossen vormt. Gezaaid naast een wortelgewas dat al de grond uit kan voor hij schaduw gaat geven, kan hij dus redelijk dicht gezaaid worden. Zaai bijvoorbeeld een rij tussen vroege aardappelen, die zijn al geroid voor de pastinaaken de boel overnemen.

UITDUNNEN gaat prima al oogstend. De jonge slanke wortelen zijn een mooie, exclusieve primeurgroente. De uiteindelijke afstand tussen de planten moet 15 centimeter worden; als u niet genoeg jonkies oogst om die ruimte te geven, is het verstandig het ‘overschot’ toch weg te halen (er is vast wel iemand die ze hebben wil), u kunt ze ook verwerken tot chips of inmaken, zie p. 184. De wortelen afstand geven is niet alleen belangrijk voor de ontwikkeling van mooie dikke pastinaken, maar ook met oogsten wel zo handig.

OOGSTEN doet u met een riek: steek die, om de pastinaak niet te breken, zo ver en diep mogelijk van de plant in de grond en licht hem op. Ze kunnen in principe de hele winter tot gebruik in de grond blijven zitten. Als het hard vriest, moet u dan wel weer geduld hebben tot er wat te rieken valt. Bij slecht afwaterende, dichtslaande grond is het sowieso verstandiger te oogsten zodra ze klaar zijn. In zware grond kunt u de wortelen zonder ze te beschadigen oogsten door vlak langs de te

oogsten exemplaren een sleuf te graven. Vanaf de andere kant kunt u ze met een spade zo de sleuf in schuiven.

BEWAAR als wortelen (zie p. 260). In het voorjaar lopen ze opnieuw uit (in de kelder net zo goed als in de tuin). Dat komt de kwaliteit begrijpelijkerwijs niet ten goede, eet ze liever voor die tijd op.

Peterseliewortel *Petroselinum crispum*, ook wel wortelpeterselie, ssp ‘tuberosum’

Voor spreiding van de oogst wordt aangeraden eens in de 2 weken te zaaien. Bij mij haalt de tweede zaai de eerste nagenoeg in. Ik vind het handiger om pas een tweede keer te zaaien als de kiemplantjes van de eerste zaai ergens op beginnen te lijken.

ZAAI van april tot juni in goed losse grond met 15 centimeter in, en 30 tussen de rijen. Het loof is beduidend minder aromatisch dan dat van gewone peterselie, maar u kunt het wel gebruiken.

OOGST de wortelen als ze zo groot zijn als een bospeentje, de voor die tijd uitgedunde wortelen kunt u ook gewoon eten.

Venkel, *Foeniculum vulgare azoricum*

Al zou je ze alleen maar zaaien om hun schoonheid! Een tuin is ineens zo echt als er een paar venkels in staan te pronken. Let er met het kiezen van zaad op dat u een bol- of knolvenkel kiest. De variëteit ‘Dulce’ vormt geen knol en wordt als kruid gebruikt, we oogsten er zaad en loof van. Er zijn een paar soorten, waarvan de prachtige ‘Bronze’ een persoonlijke favoriet is. Kijk per soort goed wanneer ze het best gezaaid kunnen worden: ouderwetse rassen zijn wegens schietgevaar vooral geschikt voor late teelt, een moderner type als ‘Solaris’ is snel oogstbaar én schiet niet zo snel.

Bloemkool met rucolafrittata & daslookbloemen

6 à 8 eieren
tagliatelle: ca. 150 g rauwe / 300 g gekookte
 (zoveel had ik nog in de koeling)
ofwel genoeg om 2 koekenpannen te vullen met een laag van 2 cm
2 bosjes rucola, fijngesneden
1 bloemkool, in plakken van 5 mm dik
6 blaadjes salie, heel fijn gehakt
ca. 3 el geraspte kaas, bijvoorbeeld Cantal, Provolone of extra belegen
200 g (kastanje)champignons, in kwartjes
2 à 3 tenen knoflook, gehakt
5 daslookbloemen, de bloemetjes losgehaald*
olijfolie
grof zeezout
2 à 3 tenen knoflook, fijngehakt

* Het dunne steeltje kan wel blijven zitten, met een schaar zijn ze zo van de kern te knippen. Bij gebrek aan daslook verwerkt u een paar teentjes knoflook door het ei.

Klop de eieren los met peper & zout. Meng de tagliatelle, rucola en eventueel de knoflook erdoor.

Verwarm 2 koekenpannen met een beetje olie en verdeel het eiermengsel erin. Druk de pasta een beetje aan zodat hij goed 'onder' het ei zit. Draai na 1 minuutje het vuur lager en laat het ei in 10 à 15 minuten stollen.

Blancheer ondertussen de plakken bloemkool in een paar minuten nét beetgaar, laat goed uitdampen en leg ze naast elkaar op bakpapier. Maal er peper & zout over, bestrooi met salie en vervolgens met kaas. Gratineer (als de frittata klaar is) onder de grill of in een oven van 200 °C.

Bak ondertussen op hoog vuur in een paar minuten de paddenstoelen en knoflook mooi bruin.

Zet een passend bord ondersteboven op de frittatapan, houd uw hand er vlak op en draai het geheel om zodat hij uit de pan, op het bord terecht komt. Verdeel er een kneepje grof zeezout over en snijd er punten van.

Verdeel de paddenstoelen over borden, leg de bloemkool eroverheen zodat het bord ermee bedekt is, leg er een stuk frittata op met het puntje naar buiten toe, zet daar een tweede puntje schuin overheen. Bestrooi met daslookbloemen. Serveer de rest van de frittata apart.

Voor een smeüiger resultaat mengt u 1 of 2 scheppen crème fraîche door het eiermengsel.

Nét als mijn hoofd het kussen raakt, begint er een avondconcert.
Een kikkersymfonie in close harmony.

Temperatuurswissel

Vannacht schrok ik wakker: de courgette&co. vergeten binnen te halen! Ik keek naar buiten en zag een wit veld. Snel iets aan mijn voeten en naar buiten. Met de buitenslapers blijkt niets aan de hand. Oef, waarschijnlijk zette de vorst net pas in – en bleek gelukkig niet zo streng. Ik haal alle plateaus met potjes naar binnen en probeer met de kou in mijn lijf weer in slaap te vallen.

's Morgens is het nog steeds koud en moet ik onder de blauwe hemel en stralende zon toch een coltrui aan. Het is al weken een rare gewaarwording om de dag zo dik ingepakt te beginnen en halverwege de ochtend over te stappen op een T-shirt en blote benen. Toen ik vorige maand met stenen aan het slepen was, vroeg ik me af of er in de buurt meer bouwvakkers in bikini aan het werk zijn.

Lofdoublure met Maroilles-sigaren

4 velletjes brickdeeg, te koop bij de Marokkaanse of Turkse winkel*
4 plakken Maroilles van ca. 7 x 7 mm dik
12 stronkjes lof (het liefst rode en 'gewone')
4 takjes tijm, gerist en gehakt
3 tenen knoflook, fijngehakt
4 el honing
6 takjes kervel, de blaadjes losgehaald en eventueel een beetje gehakt
ca. 3 el ciderazijn
boter
milde olijfolie
zonnebloemolie

* Desnoods te vervangen door loempiavellen die geschikt zijn om in de pan te bakken óf door filodeeg (maar dat is echt wat anders, ook al doen bepaalde supermarkten of dat niet zo is).

Leg de plakken kaas anderhalve centimeter boven de onderkant van het deeg, vouw het deeg over de kaas, vouw de zijkanten erover en rol het geheel strak (maar zonder te scheuren) op als een loempia. Maak met een beetje water het bovenste randje nat en plak het sigaartje dicht. Leg de sigaartjes met de naad naar beneden toe opzij (wie filo gebruikt moet er een doek over leggen).

Haal 24 mooie blaadjes (als u hebt 12 rode en 12 witte) van de lof en houd die apart. Snijd 6 lofjes in de lengte doormidden. Verwarm op middelhoog vuur een brede koekenpan met olie en een klontje boter. Strooi eerst de helft van de tijm en knoflook erin en leg dan de halve lofjes er op hun platte kant in. Draai na 2 minuten het vuur lager en laat de lof in circa 10 minuten karamelliseren en beetgaar worden.

Verdeel er halverwege een eetlepel honing en de rest van de tijm over en laat de onderkant mooi kleuren en het geheel nét garen.

Meng ondertussen 3 eetlepels olijfolie met kervel, de rest van de knoflook en honing en zoveel azijn

Hangop

5 dl smakelijke Griekse yoghurt
1 à 2 dl room (naar smaak)
suiker, eventueel: vanillesuiker
of vliersuiker (zie p. 35 & 374)

Hang de yoghurt 8 tot 24 uur 'op', zoals op p. 292. Hoe langer, hoe stijver c.q. droger de hangop wordt, net wat u wilt.

Hoe meer room u gebruikt, hoe zachter en romiger de hangop wordt, maar hij wordt dan wel minder fris – ook weer net wat u prettig vindt.

Sla de room stijf en *vouw* hem door de uitgehangen yoghurt. U kunt het geheel eventueel licht zoeten.

Laat de hangop liefst nog 1 uur in de koeling staan.

Schep er *quenelles* van en garneer die met vers fruit. Steek er eventueel een dun koekje in of serveer in een koekbakje (zie de amandeltuilles hierna). Deze dunne amandeltuilles, of anders klets koppen, passen er het best bij. Zie resp. p. 434 & 818.

Amandeltuilles

60 g amandelmeel
60 g suiker
1 eiwit

Meng het amandelmeel met de suiker en een *heel* klein beetje zout. Slap met eiwit af tot een net schepbaar beslagje.

Schep er met een volle dessertlepel hoopjes van op een ovenplaat met bakpapier. Geef ze flink wat tussenruimte, het beslag vloeit nog uit. Druk met de achterkant van een natte lepel in ene ronddraaiende beweging uit tot een bijna transparant dun koekje.

Zet in een oven van 170 °C en bak ze in 10 tot 15 minuten goudgeel. Houd ze in de gaten.

Laat de warme koekjes zó uitharden of leg ze met behulp van een deegschrapper over een omgekeerd kopje of ander vormpje, zodat ze een koekbakje of krul vormen. U hebt maar kort de tijd om de nog

zachte koekjes te vormen, want zodra ze iets afkoelen gaat het al niet meer. Bak er daarom niet te veel tegelijk (of roep er hulp troepen met vuurvaste vingers bij).

21 juni

De eerste dag van de zomer blijkt een behoorlijk natte. In de regen pluk ik peultjes en aardbeien; er blijken ook al een paar enthousiaste artisjokken klaar te zijn. Nu ik toch bezig ben, pulk ik ook een paar nieuwe aardappeltjes uit de heuvel. Ze zijn nog zo klein dat het als kinderdiefstal voelt. Het is geen gezicht, zo'n zomers mandje op deze grijze dag. En toch word ik er vrolijk van.

Artisjokken, peultjes & salade van gestolen aardappeltjes

Aardappelsalade van nieuwe aardappeltjes

400 tot 600 g nieuwe aardappeltjes
basilicum, kervel of bieslook,
net waar u trek in hebt, fijngesneden
1 teentje knoflook, fijngehakt
milde olijfolie

Kook de aardappelen net gaar en laat ze even uitdampen. Schil en snijd ze in brunoise als ze nog warm zijn. Maal er peper & zout over, meng er de overige ingrediënten en net voldoende olijfolie door om het geheel smeug, maar niet vet te maken. Laat goed afkoelen.

Variaties

U kent me inmiddels een beetje; ik houd van pure smaken. Maar de salade luchtiger maken door er gesneden raapstelen of rucola doorheen te mengen, is lang niet gek. Als we dan toch aan het mengen gaan, er kunnen ook best partjes gekookt ei, stukjes asperge, doperwtjes, kappertjes of gehalveerde cherrytomaatjes door.

En als u nou wél slim bent maakt u te veel, want na 1 dag (of 2) intrekken is deze salade nog lekkerder.

Niet in het seizoen is niet altijd erg, en soms juist fijn. De donkerbruinste smaak van het voorjaar blijft zelfs gedroogd geweldig, de zoetste lentegroente laat zich goed invriezen zonder al te veel smaak te verliezen. Morielje en doperwt combineren tot een amuse die alvast een vers jaar aankondigt.

Romig zoete morielje

Voor 10 personen

—

10 gedroogde morieljes

2 el doperwten, ontdooid

2 à 3 el Brillat Savarin

1 héél klein mespuntje honing

Doe de morieljes in een kommetje en schenk er heet water bij tot ze net onderstaan. Laat ze 20 minuten weken. Neem ze uit het weekvocht – bewaar het voor in de soep – en dep ze droog. Pureer de erwtjes (dat kan gewoon rauw) met de kaas tot een gladde, smeujige massa en maak op smaak met honing en peper & zout. Schep in een spuitzak met passend mondje en vul de morieljes ermee.

U kunt ze makkelijk 1 dag van tevoren maken.

Variaties

– Eventueel zijn ze ook warm te serveren, fruit ze dan gevuld en wel met een klontje boter.
– Alleen kaas als vulling gebruiken is iets minder spannend, maar kan natuurlijk ook.

Hoorntje des biets

—

1 flinke rauwe biet, liefst chioggia

(als de tekening van die ene biet tegenvalt is het fijn een tweede biet in huis te hebben), of een gele

ca. 4 el bietenmousse (zie p. 824,

maak gewoon het hele recept, daar hebben we later weer lol van)

Schil de chioggia met de dunschiller en snijd hem daarna met de mandoline in transparant dunne plakjes. Bij gebrek aan een mandoline snijdt u zo dun mogelijke plakken; u blancheert ze indien nodig zo kort mogelijk om ze soepel te maken. Maar hoe langer ze in het water liggen, hoe meer tekening er verdwijnt (geen drama, een wit plakje biet is óók mooi). Na het snijden verliest de chioggia ook kleurintensiteit. Snijd een chioggia dus liefst kort van tevoren.

Schep met volle dessertlepels *quenelles* bietenmousse in het midden van elk plakje biet. Vouw er 1 kant overheen en rol op tot een hoorntje. Leg met de naad naar beneden op een bordje. Hoe langer van tevoren u ze vult, hoe meer de kleur van de mousse in het plakje trekt. Wie rode biet gebruikt heeft daar geen last van en kan ze langer van tevoren rollen.

Zie verder ‘Afmaken vooraf’ op p. 811.

Fris pompoenpakketje

Voor 10 personen

—

ca. 750 g smakelijke, niet-melige pompoen

2 rammenassen, geschrobd

(als u er niet aan kunt komen, een rettich)

2 el pistachenootjes, gepeld, grof gemalen

Maak een marinade van:

1 à 2 tenen knoflook, fijngenhakt

2 à 3 takjes tijm, gerist en gehakt

3 blaadjes salie, heel fijn gehakt

1 el citroensap

1 tl honing

0,8 dl appel- of kruidenazijn (zie p. 195 of p. 196)

ca. 1,5 dl milde olijfolie, of zoveel als

nodig is om de smaak zacht,

maar nog wel friszuur te houden

Schil de pompoen met de dunschiller en snijd er daarna op de mandoline bijna transparant dunne plakken van (zonder mandoline kan het ook met de dunschiller, de smallere plakjes werken iets onhandiger, *mais soit*). Maak zoveel als nodig is om 10 bakjes mee te kunnen bekleden.

Snijd de rest van de pompoen in blokjes van 4 millimeter, echt zo klein doen hoor, met grove blokken wordt het niks. Maak de plakjes en blokjes afzonderlijk aan met de marinade, dek ze goed af en laat 8 tot 16 uur marinieren.

Neem 10 echt kleine bakjes of kommetjes en maak ze nat. Bekleed ze rimpelloos met overhangend vershoudfolie. Bekleed, ook overhangend, met plakjes pompoen, elkaar steeds kruisend, en zó dat ze elkaar overlappen en een samenhangende, sluitende buitenkant vormen.

Vul ze met de blokjes pompoen, druk goed aan, vouw de plakjes pompoen eroverheen en daarna het vershoudfolie. Zet onder *lichte druk* 6 tot 24 uur weg.

Snijd de geschrobde rammenas met de dunschiller in ‘tagliatelle’ en leg de sliertjes in een bak koud water. Zet 1 tot 24 uur in de koeling.

Zie verder ‘Afmaken vooraf’ op p. 811.