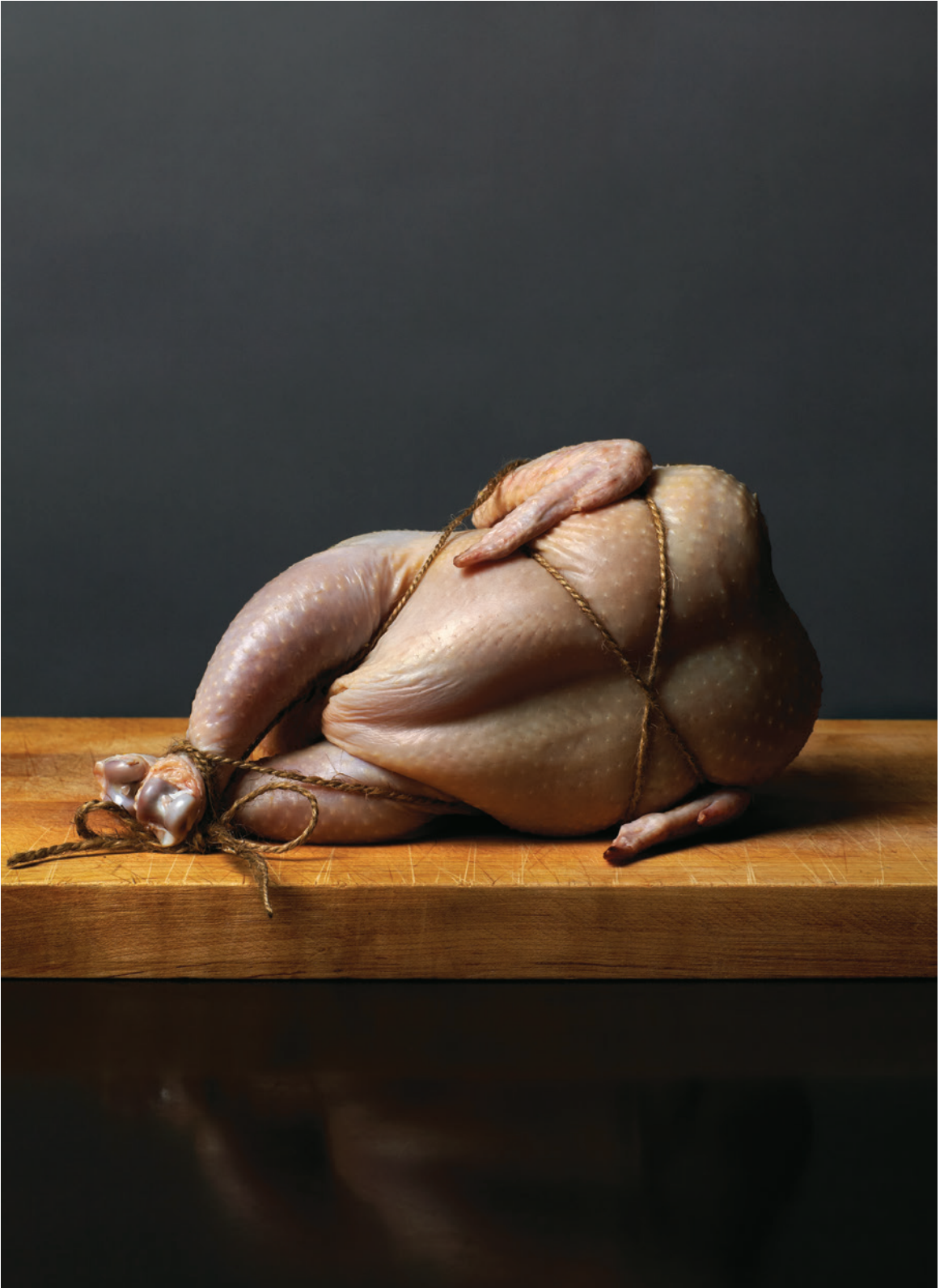


Vijftig tinten kip



# Vijftig tinten kip

*Een tongue in chick kook- en verhalenboek*

FL Fowler



LANNOO



**www.lannoo.com**

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Tekst: FL Fowler

Vertaling: Hilde Smeesters

Fotografie: John von Pamer

Omslagillustratie: John von Pamer

Omslagontwerp: Studio Lannoo

Opmaak: Bananas.net

Oorspronkelijke titel: *Fifty shades of chicken*

Copyright © by FL Fowler. All Rights Reserved.

Printed by arrangement with Janis A. Donnaud & Associates, Inc. through Sebes & Van Gelderen Literary Agency.

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie: [redactielifestyle@lannoo.com](mailto:redactielifestyle@lannoo.com).

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2014

D/2014/45/603 – NUR 440

ISBN: 978-94-014-2292-5

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Voor iedereen die van kip houdt





# INHOUD

INLEIDING 8

*een*

## Het Kakenestje 11

*twee*

## In Stukken

*Kippenbillen en -borsten 59*

*drie*

## Wilde Vogels

*Technieken voor Gevorderden 108*

EPILOOG 153

INDEX 159

## INLEIDING

**H**oe ben ik hier verzeild geraakt? Ik laat mijn blik door de vlekkeloze, zorgvuldig geordende keuken dwalen: opbindgaren, barbecuepennen, vleeshamers – is dat een *hakbijl*? Jezus nog aan toe!

Ik heb nauwelijks plaats. Ik deel een koelkastschap met een ham die zo gigantisch is dat ik me tegen de deur moet drukken. Het is nochtans een Amerikaanse Sub-Zero-koelkast, een dubbelbreed exemplaar opgetrokken uit roestvrij staal en glas. Op de andere schappen liggen zakken met frisse salade, keurig in papier verpakte ingrediënten zoals vis of dure kaas en geordende rijen met zorgvuldig gelabelde bokalen uit de kruidenierswinkel. Helemaal onderaan in de speciale groentebak ligt een hooghartig bosje radijzen te pronken met zijn versheid. En dan heb je mij: gewoon, schriel en verpakt in krimpfolie.

Ik voel me het meest verbonden met de enorme ham, ook al is ze een stuk cooler dan ik. Ze domineert het schap, maar ze is mijn dierbaarste, liefste vriendin. Ze is pikant, rokerig, hartig, eigenwijs, onverschrokken en ze weet altijd waar Abraham de mosterd haalt. Ooit wordt ze een buitengewoon feestmaal.

PLOTS ZWAAIT DE KOELKASTDEUR waartegen ik me genesteld heb open en rol ik van het schap richting de keukenvloer. *Shit*. Bij de landing barst mijn plastic omhulsel open en glijdt het zakje met mijn ingewanden er half uit. *Dubbele shit*. Ik vervloek mijn goedkope verpakking.

Meteen voel ik handen die me voorzichtig van de vlekkeloze vloer tillen. Lange, krachtige vingers grijpen me onderaan vast en duwen mijn ingewanden weer op hun plaats. *Jezus nog aan toe*. Iets diep in mijn binnenste trekt samen.

Mijn redder legt me zachtjes op het aanrecht. Hij draagt jeans en een schone witte keukenschort. Hij is jong en knap, met een zwierige bos haar. Zijn gespierde armen verraden dat hij fitnest, maar ik ben vooral in de ban van zijn handen. Ze zijn glad, blank, perfect gemanicurd en uiterst bekwaam.

De keuken is opgetrokken uit glanzende tegels, blank hout en zwart graniet. Er ligt geen rommel op het blinkende aanrecht en de keramische kook-



wand is leeg op een onvoorstelbaar lang, magnetisch messenblok na. Het is gevuld met de meest uiteenlopende lemmeten in grijs staal – dik, dun, lang, kort, gebogen en recht, en stuk voor stuk vlijmscherp. Zoals ze daar verzameld zijn, zien ze er adembenemend uit. Hij ziet hoe ik geboeid naar ze kijk.

‘Wat vind je van mijn collectie?’ vraagt hij luchtig.

‘Buitengewoon. Het gereedschap van een artiest’, antwoord ik traag. Hij houdt zijn hoofd scheef naar de ene kant en dan naar de andere. De manier waarop hij naar me kijkt, doet mijn maag samentrekken.

‘Ik ben het volmondig met je eens’, zegt hij, zijn stem plots zacht. En om een reden die ik niet begrijp, begin ik te blozen.

‘Er moeten minstens vier dozijn messen aan dat rek hangen’, stamel ik. Ik ben gehypnotiseerd zowel door de glanzende lemmeten als door zijn handen.

‘Vijftig messen, om precies te zijn’, zegt hij met een lichte stemverheffing. ‘Deze keuken is mijn domein. Ik wil volledige controle wanneer ik iets klaarmaak.’

*Jezus nog aan toe.* De manier waarop hij de woorden uitspreekt, doet mijn lever haast uit mijn binnenste trillen. Meneer Mes mag mij op elk moment klaarmaken.

‘Dat kan ik me voorstellen’, lukt het me te antwoorden.

‘Het gaat om de finesse, Mejuffrouw Hen.’ Wow, hij verandert steeds van koers. Nu gedraagt hij zich vreemd formeel. Wie noemt een kip ‘Mejuffrouw Hen’? Nu ja, het is dan ook de eerste keer dat iemand de tijd neemt om met mij te praten.

‘Ik heb ontzettend veel respect voor voedsel’, gaat hij verder. ‘Ik haal een diepe bevrediging uit het alledaagse: een radijs tourneren, een aardappel snijden, een luchtige crème in porties verdelen. Dat zijn de fundamenten van wat ik doe.’

‘Het gewone tot het buitengewone verheffen’, zeg ik gefascineerd. Ik mag echt niet naar zijn handen kijken. Dat brengt me van de wijs.

Hij houdt zijn hoofd opnieuw wat scheef en staart me aan. Ik begin weer te blozen onder zijn brandende blik. Hij maakt me heet met zijn ogen. *Hoe doet hij dat?*

Zijn woorden weergalmen in de donkerste geheime plekjes van mijn ziel. ‘Het gaat om de finesse.’ *Kippen doen niet aan finesse*, sneert mijn onderbewustzijn. Ik bloos om mijn gekke, uitzinnige gedachten. Een meisje mag toch dromen, nietwaar?





*Een*

Het  
Kakenestje

**H**ij ziet me duidelijk niet zitten. Ik wacht stilletjes op het werkblad en kijk hoe zijn vaardige, bekwame handen werken. Er vormen zich plasjes van verlangen in mijn buikholte en in weerwil van mezelf begin ik te dagdromen terwijl hij de radijsjes klaarmaakt.

Hij trekt een wenkbrauw op. ‘Een stuiver voor je gedachten, Mejuffrouw Hen?’ Hij lijkt geconcentreerd bezig met zijn taak, maar in zijn ogen ligt een sluwe glans.

Ik bloos. *Oh, ik stelde me net jouw handen voor die over mijn dijen omhoog gleden en je tanden die aan mijn borst knabbelden.*

‘Zo te zien heb je een heleboel kleine kommetjes’, zeg ik zo kalm als ik kan.

Hij heeft een dozijn kleine ovenschaaltjes in een ordelijke rij op het werkblad gezet en vult ze allemaal met een specerij, een kruid of een fijngehakt ingrediënt, zorgvuldig afgewogen met een maatlepel.

‘Je bent een scherpzinnige kip’, zegt hij en dezelfde blik glanst weer in zijn ogen. ‘Ik controleer minutieus alles wat in deze keuken gebeurt. Ik vraag uiterste nauwkeurigheid van mijn ingrediënten.’

Wat een controlefreak. En nog arrogant ook. Maar de schort die hij draagt, hangt over zijn heupen op een manier die mijn botten in pudding doet veranderen.

‘Wat ben je aan het kokerellen?’ vraag ik hoopvol.

‘Wel, wat ik “kokerel” zoals jij het uitdrukt, is een *salade composée*’, zegt hij zonder zelfs maar een spoor van humor in zijn lach. ‘Ik creëer ervaringen. Ik ben ervan overtuigd dat een maaltijd een bovenzintuiglijke ervaring kan zijn, net als een concerto van Bach. Het draait allemaal om finesse. Ik weet wat het hart van een ingrediënt sneller doet slaan. Ik kies de beste exemplaren uit en breng ze dan naar een hoger niveau. Het belangrijkste is de ingrediënten te kiezen die weten wat ik wil.’ Hij staart me doordringend aan.

Waarom heeft hij zo’n eigenaardig effect op me? Hij verandert constant van koers. De ene minuut krijg ik verleidelijke blikken en een hongerige glimlach, de volgende is hij kort en scherp. Zijn koelkast barst van het exotische pluimvee, maar hij lijkt alleen oog te hebben voor de radijsjes. *Is het mogelijk?*

‘Ben je een vegetariër?’ flap ik eruit.

Hij ademt scherp in. Ik schaam me diep. *Dubbele shit.* Waarom kan ik er



voor één keer mijn kop niet bij houden? Mijn gefolterde onderbewustzijn smeekt me om op te houden met kakelen.

‘Nee, Kip, dat ben ik niet.’ Hij houdt zijn hoofd scheef en staart me koeltjes aan. Hij ziet er niet bepaald vrolijk uit. Ik krimp in elkaar. Ik voel het bloed wegtrekken uit mijn lichaam.

‘Sorry’, stamel ik. ‘Het was eruit voor ik er erg in had.’

Ik word gered door het belletje van de timer.

‘Weet je, ik zou jou wel kunnen gebruiken in dit menu’, zegt hij onverhoeds. ‘De bereiding kan heel eenvoudig zijn voor een beginnend kake-nestje, met relatief eenvoudige smaaktoetsen.’

*Beschouwt hij me als een voorgerecht?*

‘O, dank je, maar ik denk niet dat ik aan de eisen voldoe.’

‘Waarom niet?’

‘Is dat niet duidelijk?’ *Ik ben te licht, te lomp en verpakt in goedkoop plastic.*

‘Helemaal niet. Ik vermoed dat je heel wat potentieel hebt. Je lijkt me erg veelzijdig.’ Zijn blik is intens en ik voel een vreemd rukken onder in mijn lichaam.

‘Ik apprecieer het aanbod’, stamel ik. ‘Echt waar. Maar ik denk niet dat ik in aanmerking kom voor de functie.’

Zijn mond zet zich een moment in een harde streep en hij pakt me in zijn hand. Hij trekt mijn verpakking recht en helpt me terug in de Sub-Zero.

‘Goed dan, Mejuffrouw Hen. We komen elkaar snel weer tegen.’

Ik voel een fijne elektrische stroom uit zijn vingertoppen komen als hij me weer neerzet. Ongetwijfeld statische elektriciteit. De vraag of hij vegetariër is, zal me de rest van mijn leven achtervolgen. Maar ik heb een spannend, donker voorgevoel dat die handen niet klaar zijn met mij.

Vanillekip 15    Vers Geplukt Kipje 17    Extra Vierge Borsten 20

Spek voor een Kippenbek 23    Nog! Nog! Nog! 25

Gekastijde Kip 28    Pikant Gevogel 31    Bind Me Op 33

Mollige Kippendijen 38    Heet Gewreven Hoentje 40

Kip met Billenkoek 43    Opgehitste Kip 45

Een Gladde Vogel 48    Opgezweepte Fricassee 49

Losgerukt Kippenvlees 52    Druipend Hoentje 54    Topsy Kip 56



# Vanillekip

**D**e cognac is absoluut geen goed idee. Maar het is tijd om te feesten – ik toast op de spreekwoordelijke stok in het hoenderhok, op een nieuw leven in de grote wereld! Ik wil met mijn veren pronken.

Voor ik het weet is hij er, mijn Meneer Mes. Hij heeft de gewoonte om tevoorschijn te komen wanneer ik me kwetsbaar en rauw voel.

Hij haalt me uit de koelkast en legt me zachtjes op mijn rug op een bord. Zijn vingers zijn sterk en bevelend en de alcohol heeft me zelfzeker gemaakt.

‘Betekent dit dat je me gaat klaarmaken als avondeten?’ flap ik eruit.

Zijn blik is donker. ‘Nee, Kip. Ten eerste maak ik geen eten klaar. Ik kook... hard’, zegt hij. ‘Ten tweede moeten we samen een paar recepten bekijken. Ten derde heb jij veel te veel cognac op en moet ik je afspoelen.’

*Recepten? Ik, in een recept?* Ik hoor vanuit een dronken nevel in mijn onderbewustzijn een waarschuwing kakelen.

Mes houdt me onder de kraan. De aanraking van zijn handen en het stromende water doen mijn staart heerlijk samentrekken. De spanning is haast ondraaglijk. Ik voel me onzeker, alsof ik weer helemaal voor hem val. Een verlangend geklok ontsnapt ergens diep in mij.

Plotseling kunnen we ons niet meer bedwingen en voel ik zijn handen met de lange vingers over mijn hele lichaam gaan. ‘Ik wil jou koken’, fluistert hij. ‘Helemaal.’ *Ojee*. Ik voel me van binnenuit heet worden.

Hij reikt over me heen naar een gigantische kast vol kruidenpotjes. ‘Zeg me, hoe wil je het? Jij kiest.’

‘Hoe ik het wil?’ zeg ik. Ik gaap hem aan. Ik ben een kip. Wat wil ik meer dan wat zout en peper?

‘Ja – je weet wel, de specerijen, de methode. Welk recept?’

Eindelijk begrijp ik het. Ik voel me een idioot. *Hij wil me op smaak brengen.*

Ik probeer mijn teleurstelling te verbergen. ‘Ik werd nog nooit op smaak gebracht’, mompel ik verslagen. ‘Of zelfs maar, euhm, *voorbereid*.’

Hij trekt zijn mond in een harde streep en ik kan zien hoe ontstemd en geërgerd hij is.

‘Nog nooit?’ fluistert hij.

‘Niet zoals dit’, biecht ik op.

‘Niemand heeft zelfs ooit geprobeerd om je klaar te maken?’

‘Nee... en ik ben niet helemaal zeker of ik klaar ben voor de pikantere dingen.’ Het enorme kruidenkabinet staat wijd open als een kinky bespotting. Ik kleur knalrood van schaamte.

Mijn onderbewustzijn kakelt verontwaardigd. *Waarom moet jij beschaamd zijn?* Ik ben misschien wel een dronken kip, maar ik ben een biologische kip uit vrije uitloop wiens vervaldatum nog niet verlopen is. Ik heb nog geen pikante extraatjes nodig.

Voor het eerst moet hij zoeken naar woorden. Hij trommelt met zijn vingers op het kapblok en eindelijk lijkt hij een besluit te nemen.

‘In de kom’, beveelt hij en hij scheurt een vel van de rol aluminiumfolie.

‘Ik doe geen vanille. Ik heb nog nooit vanille gedaan. Maar vanavond doen we vanille.’

## *Geroosterde kip met cognac-vanilleboter* VOOR 4 PERSONEN

---

1 kip van ca. 1,5 kg  
4 eetlepels zachte boter  
1 eetlepel cognac  
2 theelepels vanille-  
extract  
1 ½ theelepel suiker  
1 ½ theelepel grof  
zeezout  
1 theelepel versgemalen  
zwarte peper

- 1 Dep de kip droog met keukenpapier. Verwarm de oven voor op 200 °C. Meng de boter met de cognac, het vanille-extract, de suiker, een halve theelepel zout en een halve theelepel peper tot een gladde, soepele marinade (het lijkt eerst te klonteren, maar blijf kloppen tot het glad wordt).
- 2 Kruid de kip met de resterende theelepel zout en een halve theelepel peper. Vergeet de buikholte niet.
- 3 Neem boter in je hand en wrijf ze met je vingers zacht onder het vel op de borst. Werk langzaam naar beneden tot aan de dijen. Ga door tot je alle boter gebruikt hebt.
- 4 Zet de kip op een rooster op een met folie beklede bakplaat. Rooster ongeveer 75 minuten tot er helder vocht uit de dijen loopt als je erin prikt met de punt van een scherp mes en het vel knapperig en goudbruin is. Laat 10 minuten rusten voor je de kip aansnijdt.



# Vers Geplukt Kipje

‘Vanille is goed voor één of twee keer, maar het is niet echt... het is niet wat ik gewend ben’, zegt hij.

Mijn onderbewustzijn doet zijn ogen dicht. *Hij speelt in een veel hogere divisie. Een man als hij zou nooit opgewonden geraken van kip.* Hoe kon ik denken dat hij naar mij zou verlangen? Waar verlangt een man als hij eigenlijk naar?

Hij staart me aan met een roofzuchtige blik. ‘We gaan de situatie meteen rechtzetten.’

‘Welke situatie?’ vraag ik gealarmeerd.

‘Jouw situatie. Je bent echt nog een debutante. Ik overweeg haute cuisine voor jou omdat je nooit eerder aan ander voedsel gekoppeld werd.’ Hij houdt zijn hoofd scheef.

*Gekoppeld?* Mijn innerlijke godin haalt haar hoofd onder haar vleugels uit.

‘Ik ga je meteen klaarmaken. We beginnen met iets zoets, zacht en sappig.’  
*Jezus nog aan toe.*

‘Ik dacht dat jij geen eten klaarmaakte’, zeg ik met bonkend hart. ‘Ik dacht dat je alleen maar, euhm, hard kookte.’

Ik hoor zijn maag diep grommen en voel het natrillen tot in het puntje van mijn staart aan de onderkant van mijn buikholte – *daar beneden.*

‘Denk niet dat ik teergevoelig word. Dit is slechts een stap in het proces. Een proces waarvan ik vermoed dat het een schitterend eindresultaat zal opleveren. En ik hoop dat jij die mening zult delen.’

Ik anticipeer met een laag geklok.

Zijn maag gromt weer. ‘Kip, wil je alsjeblieft ophouden met klokken. Het... leidt me af.’

Hij legt me ondersteboven en begint mijn rug en dijen te bedruipen met olie.

‘Ben je er zeker van dat je dit wilt?’ vraagt hij zachtjes.

‘Ja’, smeek ik. ‘O ja.’

‘Ik ga je nu koken, Mejuffrouw Hen’, mompelt hij. Hij opent de deur van de oven en laat me naar binnen glijden.

Ik lig op een bed van donkere, ontpitte kersen. De droge hitte neemt me in een stevige omhelzing en ik voel mijn sappen vrij over het gescheurde fruit lopen.

Ik had nooit gedacht dat het zo zou voelen. Ik kon me niet voorstellen dat het zo goed zou zijn.

*To-ok!*

# Geroosterde kip met kersen en kruiden

VOOR 4 PERSONEN

1 kip van ca. 1,5 tot 1,8 kg  
1  $\frac{3}{4}$  theelepel grof  
zeezout  
 $\frac{1}{2}$  theelepel versgemalen  
zwarte peper  
450 g ontpitte zoete  
kersen  
3 eetlepels extra vierge  
olijfolie  
1 bosje tijm, rozemarijn of  
salie  
citroen

- 1 Dep de kip droog met keukenpapier en wrijf ze helemaal in met anderhalve theelepel zout en peper. Zorg ervoor dat de buikholte en elke huidplooi goed is ingesmeerd. Duw de kruiden in het vlees en in de buikholte. Leg de kip in een kom en laat ze minstens een uur en bij voorkeur een hele nacht vol verwachting marineren in de koelkast.
- 2 Verwarm de oven voor op 200 °C zodra je in de juiste stemming bent. Verdeel de kersen over een ovenschaal en meng met een eetlepel olie en het resterende zout.
- 3 Zet een rooster op de kersen en leg de kip met de borst naar beneden op de rooster (verwijder de kruiden op de buitenkant van de kip voor je ze roostert. Die in de buikholte mag je laten zitten). Druppel een eetlepel olie over de rug en de dijen. Rooster 40 minuten. Duw een houten lepel in de onderste regionen van de kip en keer ze om zodat de borsten bovenaan liggen. Roer de kersen om. Druppel de rest van de olie over de borsten en laat 40 tot 50 minuten verder roosteren tot de kip sappig, goudbruin en door en door gaar is. Serveer met partjes citroen.



# Extra Vierge Borsten

**T**wee blauwe ogen blinken in het licht van de Sub-Zero.

Het is niet Mes, maar een andere kerel met een ontspannen glimlach en een zak diepvriesfrietten in zijn handen.

‘Hoe bedoel je dat er een ton vreten in je koelkast ligt’, roept hij over zijn schouder. ‘Ik ben uitgehongerd!’

‘Het is geen vreten’, hoor ik Mes bestraffend zeggen. ‘Het zijn mijn ingrediënten. Blijf er met je lange tengels af. Ze zijn van mij, voor mijn werk.’

De klank van zijn stem doet me verlangen naar zijn sterke handen. Ik wil ze weer voelen op mijn borst. Hoe speelt hij dat toch klaar?

‘Je ziet maar, makker. Ik houd toch niet van jouw chique gedoe. Hé, maar wat denk je van kip? We zouden haar gewoon onder de grill kunnen gooien. Ze ziet er smakelijk uit.’

‘Nee’, antwoordt Mes. Te snel. ‘Neem de ham. Raak de kip niet aan.’

Nog voor Mes uitgesproken is, laat zijn vriend zijn hongerige blik over de blozende ham dwalen. Hij grijnst en snijdt een dun plakje af, iets wat de ham duidelijk lijkt te appreciëren. Hij snijdt snel nog een stukje af, doopt het in een pot mosterd en propt het in zijn mond. De ham bloost opgewonden, zoals ik haar nog nooit heb zien blozen. Ik weet wat die rode kaken betekenen.

*Oh, Ham. Ze heeft hem nog maar net ontmoet.*

Ondertussen steekt Mes zijn hand uit en helpt me voorzichtig uit de koelkast. Ik ril onder de onverwachte aanraking van zijn handen.

‘Jij hebt veel te veel potentieel om zomaar onder de grill gegooid te worden door mijn vriend, Mejuffrouw Hen.’

*Jezus nog aan toe. Meneer Mes denkt dat ik potentieel heb.*

‘Extra vierge’, fluistert hij en hij laat de woorden klinken als verboden necrotar. ‘Ik ga je inwrijven met extra vierge olijfolie, de beste die ik in huis heb.’

Opnieuw smelt zijn stem mijn dijen tot confit. Het is een verbluffende techniek. Hij legt me plat op het kapblok en druppelt langzaam de dikke, gouden vloeistof over me heen. Dan buigt hij zich over me – ik denk haast dat hij me klaar wil maken.

Zijn makker houdt zich bezig met de magnetron.

‘Wat heb je erin gestopt?’

‘Dat is mijn bijgerecht voor bij de ham, makker.’

‘Wat voor bijgerecht?’

De vriend van Mes grijnst raadselachtig.

‘Frietten, baby.’



## *Gebraden borst met olijfolie, limoen en rozemarijn* VOOR 4 PERSONEN

---

- 4 kippenborsten met been (ongeveer 1,4 kg)
- 1 theelepel grof zeezout
- ¼ theelepel versgemalen zwarte peper
- 1 limoen, in fijne plakjes
- 4 kleine takjes rozemarijn, in kleine stukjes
- 3 eetlepels extra vierge olijfolie van de beste kwaliteit

- 1 Dep de kippenborsten droog met keukenpapier en wrijf ze helemaal in met zout en peper. Laat ze rusten en verwarm de oven voor op 230 °C.
- 2 Verdeel de limoen en de rozemarijn over de bodem van een vuurvaste schaal en leg er de kippenborsten op. Laat ruimte tussen de borsten zodat ze knapperig worden. Druppel er de olijfolie over.
- 3 Braad de borsten in 30 minuten goudbruin en door en door gaar. Serveer warm en lepel het kookvocht over het kippenvlees.

### DE FIJNE KNOOPJES VAN HET VAK

Door de borsten klaar te maken met vel en botten worden ze lekker krokant en blijven ze sappig. Je kunt natuurlijk voor het gemak van kippenborsten zonder bot of vel kiezen. Gebruik voor dit recept dan een kortere gaartijd van 20 tot 25 minuten.



# Spek voor een Kippenbek

‘Wat voor oven is dit?’ vraag ik.

‘Het is een Wolf LP dual-fuel met zesdubbele messing branders en een infrarode grill’, zegt hij zonder erbij na te denken.

Wauw. Jongens en hun speelgoed. Hij draait gezwind aan een knop en een buitenmaatse brander schiet brullend aan. Een opwindend aroma ontsnapt uit de glanzende pan die hij er voorzichtig op heeft gezet. Is dat spek?

Ik word achteloos op het werkblad gelegd terwijl Mes met zijn mise-en-place bezig is. Ik voel hoe dicht bij de rand ik ben. De rand van verlangen, de rand van wanhoop – *de rand van het aanrecht*. Verdomme.

Het gebeurt in een seconde. De ene minuut val ik, de volgende lig ik in zijn armen en drukt hij me stevig tegen zijn borstkas. Hij ruikt naar spek en geïmporteerde uien. Het is een bedwelmende geur.

Hij staart me aan met een hongerige blik. Ik ben zo dicht bij hem dat ik het rommelen van zijn strakgespannen buik kan voelen. Langzaam haalt hij me uit mijn verpakking. Het plastic wordt weggehaald en ik ben helemaal naakt.

*Maak me heet, maak me heet* moedig ik hem geluidloos aan, maar ik kan niet meer dan zachtjes kloppen.

‘Wat is dat toch met vallend pluimvee?’ mompelt hij. Hij draagt me in zijn armen naar de gootsteen. ‘Ik wil je afspoelen’, zegt hij. ‘Nu.’ Een sterke, sierlijke hand wiegt me onder het stromende kraanwater terwijl de andere me boven de gootsteen zacht streelt. Zijn gemanicuurde vingers bewegen in ondraaglijk trage cirkels over mijn borst en de plooiën van mijn dijen. *O Jezus nog aan toe. Wat doet hij me aan?* Het ruikt verbrand en in mijn delirium vraag ik me af of ik al gaar ben.

De bel van de timer gaat en er komt rook uit de Wolf.

‘Negeer het’, fluistert hij wanneer hij mijn dijen droogdept. ‘Ik kan dat spek wel voor wat anders gebruiken.’



## *Gebraden kip met spek en zoete paprika* VOOR 4 PERSONEN

---

- 1 sinaasappel
- 1 eetlepel zacht paprikapoeder
- 1 ½ theelepel grof zeezout
- 1 theelepel versgemalen zwarte peper
- 1 kip van ca. 1,5 kg
- 1 theelepel extra vierge olijfolie
- 115 g spek (4 plakjes)

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C. Rasp de sinaasappelschil en meng de zeste met het paprikapoeder, het zout en de peper.
- 2 Dep de kip droog met keukenpapier en masseer de olie in het vel. Strooi wat van het zeste-paprikamengsel in de buikholte. Masseer het resterende mengsel over de hele kip (je weet dat je het goed gedaan hebt wanneer je hand rood ziet). Snijd de sinaasappel in partjes en duw ze diep in de opening van het kipje.
- 3 Leg de kip op een rooster in een ovenschaal. Rooster 45 minuten en bedruip af en toe met het kookvocht. Verdeel dan het spek over de borsten. Laat ongeveer 20 minuten verder roosteren tot de kip gaar is en het spek krokant. Laat 10 minuten rusten voor je de kip aansnijdt.