







# INHOUD

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| SLA IS VOOR RUPSEN         | 12  |
| KWEKEN & GEBRUIKEN VAN SLA | 18  |
| MIJN ONMISBARE DRESSINGS   | 24  |
| BASIS                      | 28  |
| LENTE                      | 36  |
| ZOMER                      | 86  |
| HERFST                     | 136 |
| WINTER                     | 188 |
| WOORDENLIJST               | 240 |
| REGISTER                   | 246 |
| DANKBETUIGING              | 252 |



## GEFRITUURDE SESAM-ASPERGES MET SASHIMI & MISO

Dit is een van de vele mooie gerechten die Vanessa Mateus, mijn avond-chef bij Pope Joan, heeft gecreëerd. De texturen en smaken zijn echt goddelijk. We koken graag met asperges, en ik moet hier echt Trevor en Jo Courtney van Bridge Farm bedanken voor de geweldige asperges die ze ons al vele, vele jaren bezorgen. **Voor 2**

### INGREDIËNTEN

8 asperges, houtige uiteinden verwijderd, gehalveerd

50 g bloem

1 scharrelei, losgeklopt

100 g sesamzaadjes

50 ml appelciderazijn

50 g suiker

2 grote ronde radijzen, in dunne plakjes

50 g mayonaise

2 theelepels rode misopasta

1 liter koolzaadolie (niet-GM)

200 g rauwe evervisfilet zonder vel, of een andere sashimi-achtige vissoort zoals zonnevis, in heel dunne plakjes

sap van 1 limoen

olijfolie, om te bedruppelen

takjes kervel, om te garneren (naar keuze)

### WERKWIJZE

Breng een pan water aan de kook, voeg de asperges toe en kook ze 30 seconden. Neem ze uit de pan en laat onder koud water schrikken. Dep de asperges vervolgens droog met een stuk keukenpapier.

Wentel elke asperge door de bloem, dan door het losgeklopte ei (laat een teveel aan ei eraf druppen) en tot slot door de sesamzaadjes. Zet weg.

Breng in een steelpannetje azijn, suiker en 50 ml water aan de kook, neem van het vuur en laat afkoelen. Leg als de vloeistof is afgekoeld de plakjes radijs erin.

Vermeng in een kommetje de mayonaise met de misopasta.

Giet de olie in een smalle, hoge pan en zorg ervoor dat deze niet meer dan een derde is gevuld. Verwarm tot 160 °C (gebruik een thermometer) en frituur de asperges in twee porties 3-4 minuten, of tot ze goudgeel zijn. Schep de asperges er met een schuimspaan uit en laat ze op keukenpapier uitlekken.

Schep een dot misomayo op een schaal. Halveer de asperges in de lengte en schik ze op de schaal; leg de plakjes vis eromheen. Druppel limoensap over de vis en breng op smaak met wat zoutvlokken. Laat de radijs uitlekken en verdeel over de schaal. Garneer met een paar druppels olijfolie en eventueel wat kervel.

**NB:** deze asperges zijn ideaal als canapé; je kunt ze ook zonder radijs en vis serveren, met de misomayo er in een kommetje naast.





## GEROOSTERDE COUSCOUSSALADE

Mededeling van mevrouw Wilkinson: 'We eten dit vaak thuis, bij een schnitzel, zelfgemaakte vissticks of een tajine. Ik varieer met de noten en zaden, afhankelijk van wat de voorraadkast te bieden heeft. VMW (voor-Matt-Wilkinson) deed ik er ook nog pijnboomspitten bij, maar die lust hij niet!' – SG.

Deze salade kan als hoofdmaaltijd dienen, samen met geroosterde groenten. **Voor 2**

### INGREDIËNTEN

20 ml olijfolie, plus extra om te bedruppelen

185 g couscous

40 g amandelen, grof gehakt

1 eetlepel zonnebloempitten, licht geroosterd

1 eetlepel sesamzaadjes, licht geroosterd

30 g sultanarozijnen

100 g zachte gemarineerde feta, verkruimeld

sap van ½ citroen

10 sprietjes bieslook, gewassen en fijngesneden

1 klein handjevol gladde peterselie, gewassen en kleingesneden

### WERKWIJZE

Verhit de olie in een koekenpan op middelhoog vuur. Doe de couscous in de pan en rooster 5 minuten, of tot de korrels een licht goudbruine kleur hebben gekregen. Doe over in een diepe en ruime kom.

Giet er 250 ml kokend water op, dek af met plasticfolie en laat de couscous 10 minuten wellen. Verwijder de folie en roer de couscous om met een vork; alle korrels moeten mooi droog en los zijn en er mogen geen klontjes meer in zitten.

Voeg alle overige ingrediënten toe en breng op smaak met zoutvlokken en zwarte peper uit de molen. Meng voorzichtig maar grondig en proef – misschien moet je nog wat olijfolie toevoegen om de couscous net iets vochtiger te maken. Serveer.





## SALADE VAN ANANAS, MUNT & KOKOS

Ik vind het heerlijk als hier in Queensland de tropische vruchten in het seizoen zijn. Het liefst wil ik dan op een tropisch strand liggen, fruit eten en cocktails met rare bungelende dingen aan het glas drinken.

**Voor 4**

### INGREDIËNTEN

1 ananas, geschild, kern verwijderd en het vruchtvlees in lange parten gesneden

50 g kokosbloesemsuiker

1 theelepel zoutvlokken

8-10 g gedroogde munt, grof gehakt

1 theelepel witte peperkorrels

kleine verse muntblaadjes, om te garneren

vruchtvlees van ½ verse jonge kokosnoot (toko), goed gekoeld

### WERKWIJZE

Leg de stukken ananas op een mooie schaal.

Stamp in een vijzel de kokosbloesemsuiker fijn met het zout, de gedroogde munt en de hele peperkorrels. Strooi dit mengsel over de ananas en verdeel er vervolgens de verse munt over.

Snijd het kokosnootvruchtvlees in smalle repen en verdeel die over de ananas.

Eet dit lekker met je handen, en zorg dat je genoeg kokos krijgt!





## CITROENVERBENA-LIMONADE

Als je geen citroenverbena in je tuin of op je balkon hebt staan, dan moet je dat vooral alsnog doen, hoor! Het aroma is fantastisch en de blaadjes zijn ideaal voor verse kruidenthee, of om essence van te maken voor allerlei desserts. Het is een Zuid-Amerikaans plantje dat het ook hier prima doet. **Voor 1,25 liter**

### WERKWIJZE

Doe de suiker en het citroenzuur in een pan met 1 liter water. Breng op middelhoog vuur aan de kook en roer steeds goed zodat de suiker volledig oplost.

Doe de citroenverbena in een hittebestendige kom en giet het hete suikerwater erover. Dek af en laat op kamertemperatuur volledig afkoelen.

Giet het vocht door een fijne zeef in een schone pan. Breng opnieuw aan de kook en schenk in gesteriliseerde flessen of potten; sluit goed.

Bewaar maximaal 6 maanden op een koele, donkere plek. Eenmaal geopend is een fles in de koelkast maximaal 8 weken houdbaar.



## VLIERBLOESEM-LIMONADE

Och, wat heb ik goede jeugdhervindingen aan vlierbloesem en vlierbessen; de laatste jaren heb ik ze allebei weer helemaal herontdekt. Van de bloemen maak je de beste limonade ooit! Je kunt dit ook heel goed als dressing gebruiken, of om een saus mee af te maken, bijvoorbeeld kippenjus. **Voor circa 1,25 liter**

### WERKWIJZE

Doe de suiker en het citroenzuur in een pan met 1 liter water. Breng op middelhoog vuur aan de kook en roer steeds goed zodat de suiker volledig oplost.

Leg de goed gewassen schermen van de vlierbloesem in een ruime, hittebestendige kom en giet het hete vocht erop. Dek af en laat op kamertemperatuur volledig afkoelen.

Giet het vocht door een fijne zeef in een schone pan. Breng opnieuw aan de kook en schenk in gesteriliseerde flessen of potten; sluit goed.

Bewaar maximaal 6 maanden op een koele, donkere plek. Eenmaal geopend is een fles in de koelkast maximaal 8 weken houdbaar.



---

*We verstoppen ons niet langer binnen,  
gaan naar buiten en spreken met vrienden af  
op een terras, en na een lange dag in de tuin  
is er niets lekkerder dan een koud biertje of  
een gin-tonic.*

---





## COURGETTE MET AJOBLANCO-DRESSING & PITTIGE NOTEN

De laatste jaren ben ik van courgettes gaan houden, maar ik moet toegeven dat ik tegen het einde van het seizoen soms echt denk: 'niet weer zo'n verhipte courgette!' Toch hoort ook dat erbij als je met de seizoenen eet – verwachting en vreugde aan het begin van het seizoen, wanhoop en overdaad aan het einde. **Voor 2 als groot bijgerecht, of 4 kleinere porties**

### INGREDIËNTEN

600 g (gemengde) courgettes, in stukken

120 ml olijfolie extra vergine

15 g hazelnoten, grof gehakt

15 g geblancheerde amandelen, grof gehakt

15 g walnoten, grof gehakt

snufje gerookt paprika-poeder

snufje zoutvlokken

1 handjevol gladde peterselie, gewassen en grof gehakt

1 handjevol munt, gewassen en grof gehakt

### AJOBLANCO-DRESSING

75 g witbrood, korst verwijderd

115 g geblancheerde amandelen, grof gehakt

1 teentje knoflook, gepeld

1 theelepel sherryazijn

110 ml olijfolie extra vergine

75 ml ijskoud water

### WERKWIJZE

Week voor de dressing het witbrood 5 minuten in water. Knijp het uit en doe het in een blender met amandelen, knoflook, azijn en olijfolie. Voeg beetje bij beetje het water toe en blend circa 30 seconden op de hoogste stand, of tot het een gladde puree is. Breng op smaak met zoutvlokken, doe over in een kommetje en zet tot gebruik weg.

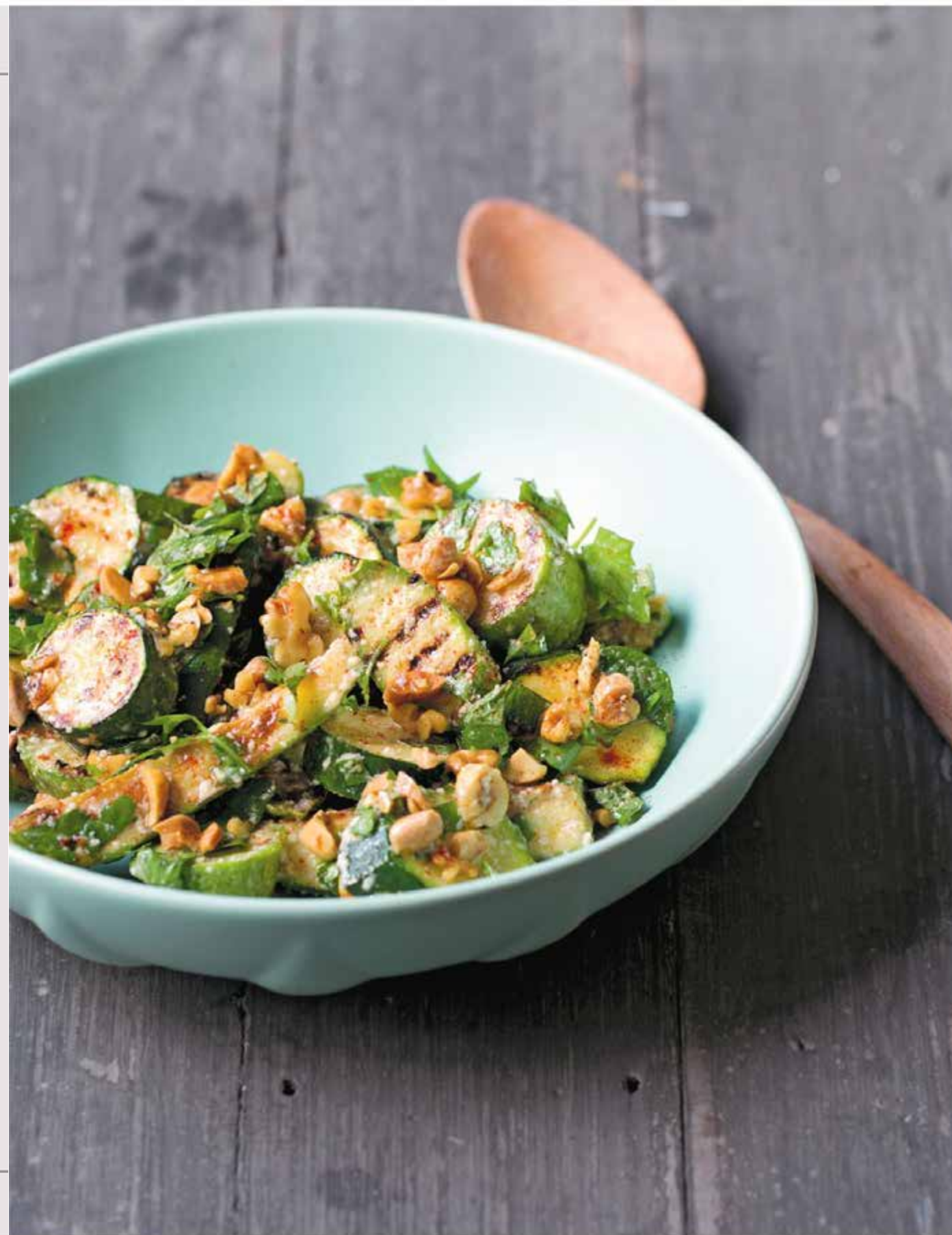
Verwarm de oven voor op 180 °C en verhit een grillpan of een barbecue op de hoogste stand tot het licht begint te roken.

Bestrijk de snijkanten van de stukken courgette met 80 ml van de olijfolie. Leg ze op de barbecue of in een grillpan en rooster ze tot ze bruin beginnen te worden; keer af en toe. Leg de stukken op een bakplaat en bak in de oven in 3-5 minuten af – de courgette moet gaar zijn maar nog voldoende beet hebben. Neem uit de oven en zet weg.

Doe de noten en de resterende olijfolie in een pannetje en verwarm op middelhoog vuur tot ze beginnen te geuren. Schep de noten in een kom en breng op smaak met paprika-poeder en zoutvlokken.

Meng de warme stukken courgette in een grote slakom met de kruiden en noten en hussel voorzichtig door elkaar. Breng op smaak met zoutvlokken en eventueel wat zwarte peper uit de molen.

Schep het grootste deel van de dressing op de bodem van een serveerschaal en schik de salade erop. Druppel eventueel nog wat extra dressing eroverheen voor die heerlijk romige, notige smaak en textuur.





## GEROOSTERDE ZOETE AARDAPPELEN MET SCHERPE TURKSE PEPERS & LABNE

Je kunt allerlei ander lekkers aan dit gerecht toevoegen tot het een soort opgedofte gepofte aardappel is... maar ik vind het gewoon zo, als een salade, al erg lekker. **Voor 4 als bijgerecht**

### INGREDIËNTEN

4 zoete aardappelen, elk circa 300-400 g, schoongeboend

1 stengel citroengras, alleen het wit, fijngehakt

150 ml rijstwijnazijn

50 g fijne kristalsuiker

200 ml druivenpit- of koolzaadolie (niet-GM)

2 sjalotjes, gesnipperd

120 g scherpe rode Turkse pepers (sivri biber) of piquillopepers (zie woordenlijst) uit een pot, uitgelekt en in reepjes gesneden

150 g labne (zie woordenlijst)

1 handvol koriander, blaadjes losgetrokken, gewassen en kleingesneden

2 eetlepels dukkah (zie blz. 30)

### WERKWIJZE

Verwarm de oven voor op 210 °C. Leg de zoete aardappelen op een bakplaat. Prik ze met de punt van een scherp mes een paar keer in. Dek ze af met aluminiumfolie en bak 30-50 minuten, of tot ze zacht zijn. (Als je er geen moeite mee hebt de boel te bedotten – laat mijn vrouw het niet horen! – kook de aardappelen dan eerst 12 minuten in de magnetron en pof ze vervolgens 8-10 minuten in de hete oven. Ik kook aardappelen stiekem al jaren zo zonder dat Mrs W. het weet...)

Breng ondertussen in een steelpan het citroengras met azijn en suiker aan de kook en neem van het vuur. Laat intrekken tot de zoete aardappelen gaar zijn.

Leg de zoete aardappelen op een mooie schaal en laat iets afkoelen. Zeef de citroengras-azijn boven een kommetje, klop de olie erdoor en doe de sjalotjes erbij.

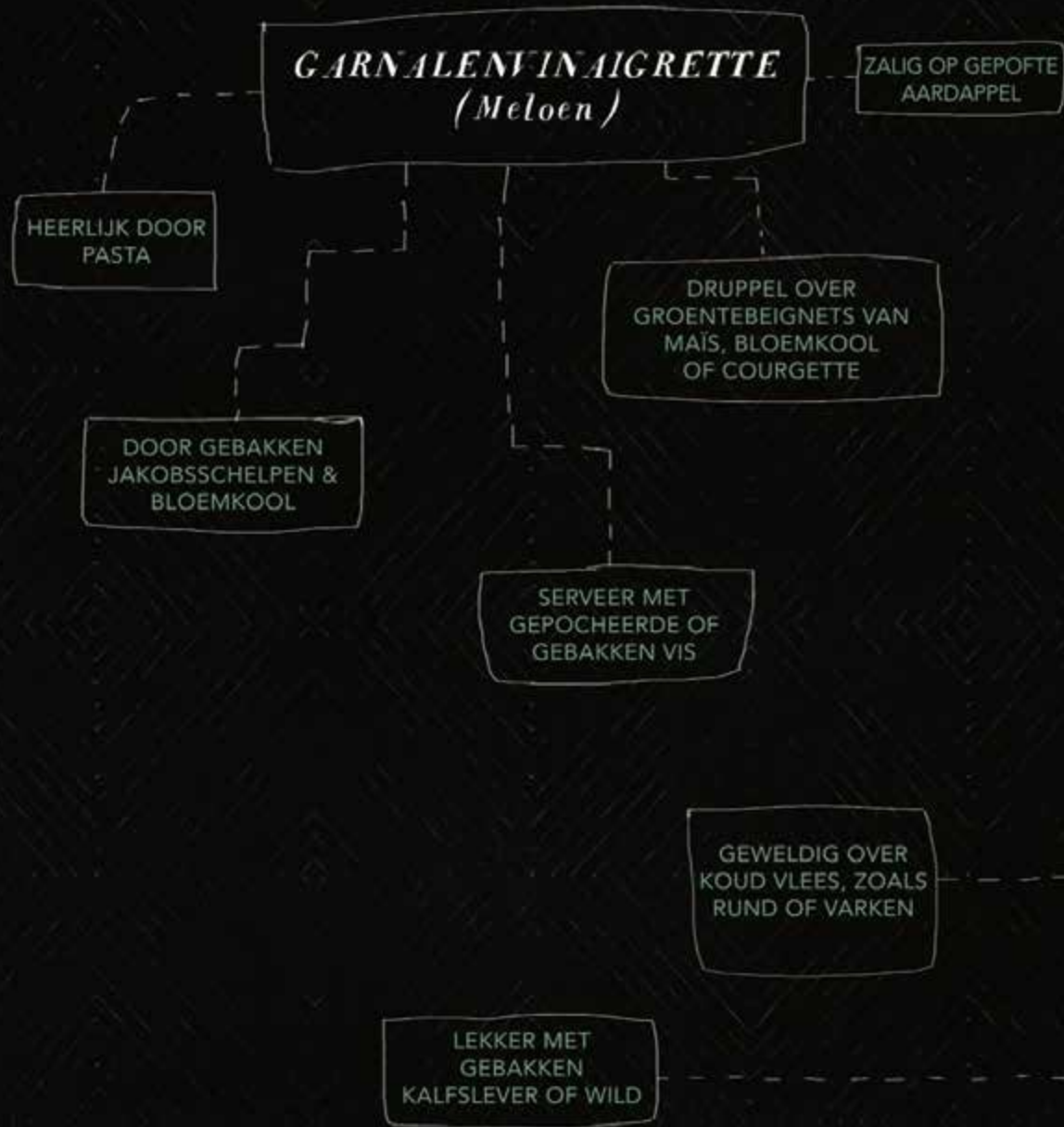
Snijd de aardappelen open en bedruppel met wat citroengrasdressing. Garneer met de Turkse pepers en lepel de labne erover. Druppel nog wat dressing erover en garneer met koriander. Strooi de dukkah erover en serveer.





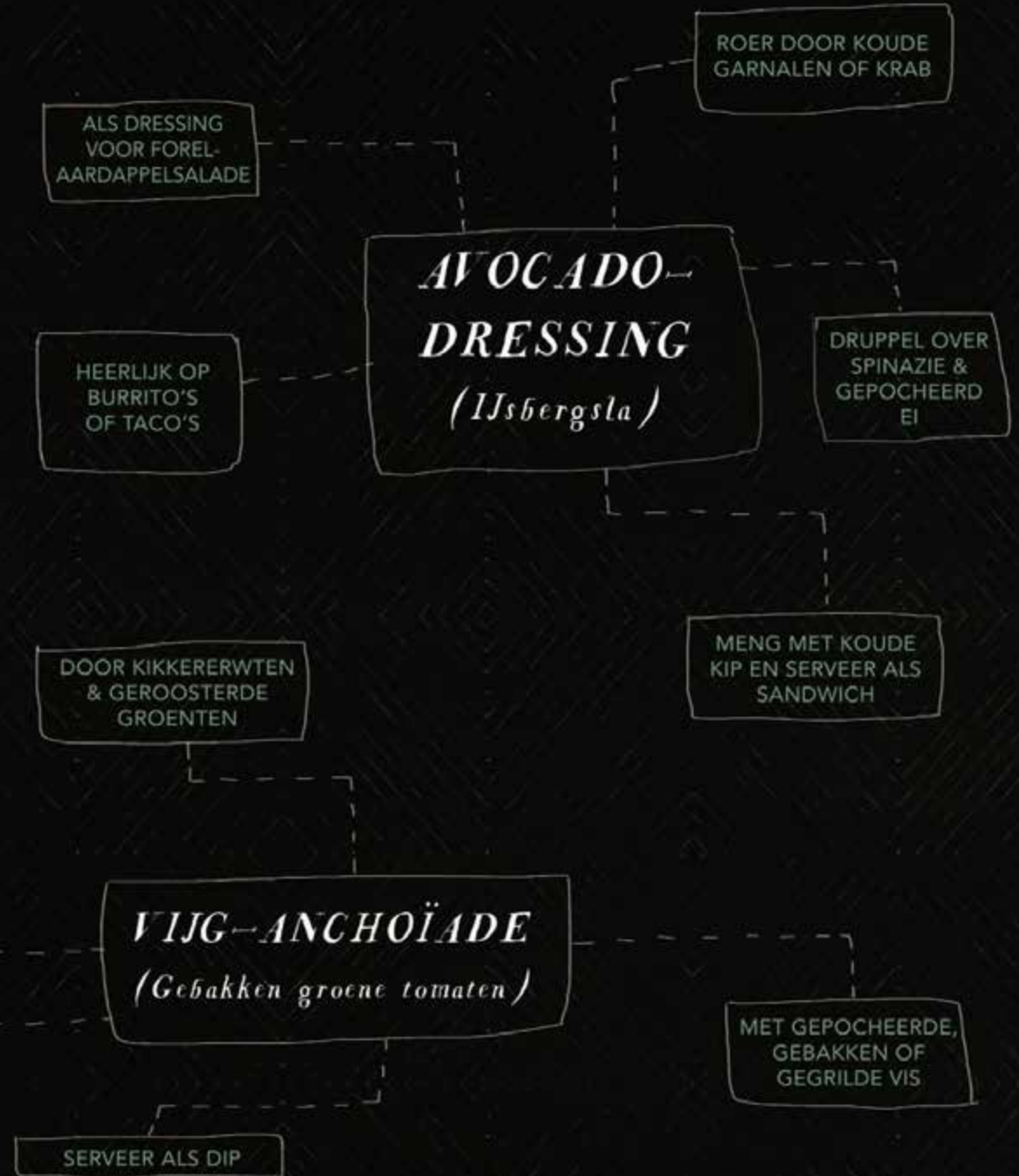
DRESSINGSTAMBOOM

ZOMER



DRESSINGSTAMBOOM

ZOMER





## SALADE VAN WITLOF, DRUIVEN, WALNOTEN & KWARTEL

Een vriend van me, Riccardo Momesso, nam me ooit mee op kwarteljacht. Na afloop zaten we op een heuvel en aten gegrilde, net geschoten kwartel. Een surrealistische dag, maar wel een die me duidelijk maakte hoe ongelooflijk lekker simpel eten kan zijn. **Voor 2 als hoofd-, of 4 als voorgerecht**

### INGREDIËNTEN

4 extra grote kwartels, gevlierd

150 ml koolzaadolie (niet-GM)

75 ml verjus (zie woordenlijst)

1 theelepel zoutvlokken

½ theelepel gemalen komijn (djinten)

½ theelepel sumak (zie woordenlijst)

2 eetlepels walnoten

1 stronkje witlof, blaadjes losgemaakt en gewassen

1 handjevol waterkers, losgemaakt en gewassen

20 pitloze druiven, gehalveerd

sap van ½ citroen

75 ml olijfolie

### WERKWIJZE

Marineer de kwartels in een mengsel van koolzaadolie, verjus, zout en specerijen; doe dat minimaal 30 minuten, maar liever nog twee dagen van tevoren.

Verwarm een grill of barbecue op de hoogste stand voor. Rooster de walnoten 3-4 minuten in een kleine gietijzeren pan of op een grillplaat op de barbecue, of tot ze beginnen te geuren. Zet weg.

Gril de kwartels, botzijde naar onderen, 7-9 minuten, afhankelijk van hun omvang. Leg ze vervolgens op de rug en verlaag de temperatuur tot middelhoog. Rooster nog eens 5 minuten en controleer of ze gaar zijn; prik met een satéprikker in het dikste deel van de kwartels. Het vocht dat eruit loopt moet helder zijn.

Hussel in een slakom witlof, waterkers en druiven om en maak aan met citroensap en olijfolie; breng op smaak met wat zoutvlokken en zwarte peper uit de molen.

Leg de kwartels zodra ze gaar zijn op een schaal en schep de sla ernaast. Bestrooi met walnoten en serveer.







## OUDERWETSE KOOLSLA

De meeste salades eten we in de zomer, maar denk eens aan koolsla: helemaal van seizoensgroenten die in de koudere maanden op hun best zijn. Ik ben dol op dit soort salades – rauw, knapperig en boordevol smaak. Gebruik dit recept als basis en improviseer lekker. Deze salade is ook heerlijk tussen twee boterhammen met boter en wat blauwschimmelkaas. **Voor 4-6 als bijgerecht**

### INGREDIËNTEN

1 eetlepel komijnzaad

1 eetlepel venkelzaad

1 kwart wittekool, in dunne repen

1 kwart rodekool, in dunne repen

1 kleine selderijknol, geschild en in lucifers

1 wortel, geshraapt en in lucifers

5 bolle radijsjes, schoongemaakt en in dunne plakjes

1 appel, in lucifers

4 eetlepels gezouten kappertjes, afgespoeld, of kleingesneden kapperappeltjes

2 grote handen gemengde groene kruiden, zoals gladde peterselie, dille, dragon en kervel, gewassen en kleingesneden

scheut goede olijfolie extra vergine

scheut goede wittewijnazijn

flinke snuf zoutvlokken

1 klein stukje parmezaan, fijngeraspt

1 klein bietje, schoongemaakt en geraspt (je kunt ook gele biet nemen – dan 'bloedt' de kleur minder)

### WERKWIJZE

Doe het komijnzaad in een kleine, droge koekenpan en rooster een paar minuten op middelhoog vuur tot de komijn begint te geuren; schud de pan af en toe goed. Doe over in een kom.

Herhaal dit met het venkelzaad, tot ook dat begint te geuren. Doe het bij het komijnzaad in de kom en kneus voorzichtig om de smaak los te maken.

Hussel alle ingrediënten, met uitzondering van de biet, in een ruime kom om. Zorg dat de salade mooi op smaak is, de zuurbalans in orde is en alles goed is aangemaakt. Meng goed. Voeg pas op het laatste moment de biet toe (zo voorkom je dat de hele salade roze kleurt). Doe over in een mooie kom en serveer.

Ik heb al talloze varianten op deze salade gegeten, met extra of andere ingrediënten – maar altijd rauw, zonder mayo of slasaus. Een simpele, rauwe salade. Raw slaw, zagezegd.





# WINTER

## **ACH, DE WINTER. HET KOUDSTE SEIZOEN, WAARIN MENSEN OPEENS DENKEN DAT HET OKÉ IS HUN SOKKEN IN BED AAN TE HOUDEN (AAH!).**

In de winter voel ik me altijd een tikkie ouder – krakende botten, krakende vloeren. Het doet me denken aan de tijd dat ik als leerling-chef in Edinburgh woonde en geen verwarming had. Ik kroop in bed, rolde me op en wilde er het liefst nooit meer uit komen. En als het dan toch moest, dan hulde ik mezelf in lagen en verdween bijna in een berg handschoenen, sjaals en mutsen.

Toch is er weinig zo mooi als 's ochtends de gordijnen opentrekken en zien dat het gesneeuwd heeft. En is het licht in de winter niet geweldig, zo scherp en helder? Of de kleuren van de sneeuw, zo wit dat het bijna blauw lijkt. De bladeren vallen van de bomen en alles lijkt opeens levenloos of in diepe slaap verzonken. Als je op een heldere winterochtend buiten loopt, is de lucht zo fris en kil dat je voelt hoe het via je neus naar je longen zakt. Je ruikt de open haard van de burens, altijd zo'n uitnodigend aroma. Het is bijna hypnotiserend om voor een haardvuur te zitten en te kijken hoe de vlammen over elkaar heen duikelen.

In het noordelijk halfrond zijn de dieren aan hun winterslaap begonnen – zoals mijn lievelingen, de egels. Ook hier in Australië gebeurt dat, al associëren we het zuidelijk halfrond minder met winterslaap. Palingen en yabbies zoeken hun modderige holtes op en blijven daar tot het water in de lente weer begint op te warmen. Ook de bijen en de vlinders lijken verdwenen. Waar gaan die eigenlijk naartoe?

Het is het einde – maar ook het begin – van een cyclus van geboren en herboren worden. Daarom wordt de kortste dag, of het winterpunt, over de hele wereld en in vele culturen gevierd. Die dag wordt als keerpunt gezien, want vanaf dat moment wordt de zon feller en krachtiger naarmate het jaar vordert. Het wordt en werd als een heilige dag beschouwd in de jaarlijkse levenscyclus – een moment vol reflectie en rituelen, in veel gemeenschappen een dag van dankzegging en vrijgevigheid. Dat dateert nog uit heidense tijden, toen er enorm veel afhing van wat de seizoenen brachten en er daarom veel waarde werd gehecht aan het vieren van de jaargetijden.

Ook nu nog lijkt alles in de winter langzamer te gaan, hoewel we het meeste uit het afnemende daglicht proberen te halen. We kiezen de wat mindere stukken vlees, die urenlang op laag vuur staan te sudderen. We trakteren onszelf op een verwarmende whisky of een glas stevige rode wijn, en eten wordt nu echte verwennerij. We eten ook meer. Robuuste stukken gebraden vlees, potige stoofpotten en grote kommen met maaltijdsoep waar je u tegen zegt, met rustiek boerenbrood. Of we trekken hete brouwsels van gember, honing en citroen om ons tegen rondwarende bacteriën te beschermen.

We verlangen naar citrusfruit, om ons vol te stoppen met vitamine C in een poging verkoudheden op afstand te houden. In Noord-Europa helaas niet uit eigen tuin, maar gelukkig volop te krijgen. We associëren citroenen altijd met de zomer, om in de hitte lekker mee af te koelen, maar dat is

eigenlijk helemaal niet 'hun seizoen' – het is het geconserveerde sap van de winteroogst dat ons op een bloedhete zomerdag verfrist.

De wintertuin is momenteel niet de spannendste plek; de planten bewaren al hun energie voor wat er nog komen gaat. Alles verloopt trager en het zijn dan ook traag groeiende groenten – de Brassica – die juist in de winter gedijen. De kool zit al maanden in de grond, maar staat nu fier op de oogst te wachten. Het is niet voor niets dat kool in veel Europese landen zo'n grote rol speelt in de lokale keuken – je probeert immers het beste te maken van wat er überhaupt wil groeien. Kom maar op met die zuurkool, zou ik zeggen!

De broccoli groeit nu al een maand of drie gestaag door en inmiddels moet je een paar mooie koppen op die houderige lijfjes hebben. Plant als je eens wat anders wilt romanesco; zaadjes zijn te vinden bij grotere tuincentra. Ze hebben idioot ogende maar o zo mooie puntige torentjes op hun hoofd.

Ook de bloemkool (als je aan herfststeelt doet) moet nu prachtige, dicht op elkaar staande roosjes hebben, perfect beschermd door het blad. En dan is er natuurlijk ook nog mijn oude vriend, de grappige, wrattige spruit. Laten we eerlijk zijn, het is een rare plant om te zien, maar spruitjes vind ik heerlijk.

Ook boerenkool is een winterplant. Vandaag de dag als superfood opeens weer reuze gewild, maar we eten boerenkool al sinds het Romeinse Rijk. Tijdens de Tweede Wereldoorlog werd het telen van boerenkool door de Britse regering aangemoedigd als onderdeel van de 'Dig for Victory'-campagne ('Graven voor de overwinning'), omdat het zoveel voedingsstoffen bevat die tijdens de rationering moeilijk uit ander voedsel te halen waren. Boerenkool is bovendien een makkelijke tuinbewoner.

Dat soort ouderwetse groenten, net als knol- en koolraap, roept herinneringen op aan oma en stevige wintersoeppen die op een gasje stonden te pruttelen. Het zijn vitaminebommen vol voedingsstoffen die ons lichaam nodig heeft om de winter door te komen.

Verder gebeurt er eigenlijk niet zoveel in de tuin. Het is niet zoals de zomer, wanneer je er eigenlijk elke dag moet zijn om te bemoeieren en te bewateren. In de winter kun je het een beetje terugschroeven. De aarde is hard van de kou, maar toch kun je de boel wel al voorbereiden op de seizoenen die gaan komen. Wat extra mest en goede zorgen leggen als het ware een dekentje over de grond om die tegen de vorst te beschermen. Je kunt ook je zaaitrays vast klaarmaken, zodat je de boel in de lente in de grond kunt zetten.

In de keuken is de winter de periode waarin we al dat lekkers mogen aanbreken dat we in de zomer hebben ingemaakt en geconserveerd. Er is een grens aan wat er in de winter groeit en daarom is het altijd goed het te kunnen aanvullen met wat je in de zomer hebt geconserveerd. Hoogste tijd dus om die salami van vorig jaar aan te snijden en de ingemaakte abrikozen en pruimen uit de voorraadkast te halen voor heerlijke winterse taarten en crumbles. Je zult nog blij zijn dat je al die moeite hebt gedaan, geloof me!







## WORTELS GEKOOKT IN HUN SAP MET LABNE & INGELEGDE CHILIPEPERS

Dit gerecht draait helemaal om de smaak van de wortels. Proef ze dus voor je ze koopt! Neem in de winkel gewoon een flinke hap, of koop ze bij een boer van wie je zeker weet dat hij of zij goede kwaliteit levert. Deze wortels zijn heerlijk met gebakken of gestoomde vis. **Voor 4**

### INGREDIËNTEN

6 grote wortels, in totaal circa 800 g

3 sinaasappels, geschild

2 cm verse gember, geschild en fijngehakt (circa 30 g)

100 ml zoete wijn of verjus (zie woordenlijst)

50 ml chardonnay-azijn (zie woordenlijst)

1 eetlepel boter, in vlokjes

100 g labne (zie woordenlijst) of gerookte yoghurt (zie blz. 35)

3 pittige ingelegde chilipepers (pot), fijngesneden; gebruik zoveel als je lekker vindt

½ theelepel korianderzaad, geroosterd en licht gekneusd

### WERKWIJZE

Kijk naar de wortels, word één met de wortels... en hak dan hun koppen eraf en schrap ze.

Snijd de koppen van 3 wortels in rondjes zo dik als je vinger; zet apart. Doe de rest van de wortel bij de overige 'onthoofde' exemplaren. Pak je juicer en verwerk daarin de wortels, sinaasappels en gember.

Leg de plakjes wortel in een pan waarin ze goed naast elkaar passen. Meng de wijn en azijn met het sap uit de juicer, breng op smaak met zoutvlokken en giet over de wortelplakjes. Breng aan de kook en zet dan het vuur laag. Laat heel zachtjes koken en schep eventuele onzuiverheden die boven komen drijven eraf; lepel af en toe wat van het inkokende vocht over de plakjes wortel. Het duurt 20-30 minuten tot ze gaar zijn.

Schep de plakjes voorzichtig uit het vocht en verdeel ze over 4 bordjes.

Kook indien nodig het resterende vocht in tot je de consistentie van room hebt. Doe over in een schone steelpan en verwarm op laag vuur; klop er de botervlokken door. Proef, breng op smaak met zoutvlokken en zwarte peper uit de molen en doe er als je een scherpere smaak wilt nog wat azijn bij. Dit is je worteldressing.

Lepel de warme dressing over de wortels. Schep wat labne erop, verdeel de pepers erover, bestrooi met korianderzaad en serveer.



---

*Het is het einde — maar ook het begin —  
van de cyclus van geboren en herboren  
worden. Daarom wordt de kortste dag, of het  
winterpunt, over de hele wereld en in vele  
culturen gevierd. Die dag wordt als keerpunt  
gezien: vanaf dat moment wordt de zon  
krachtiger en feller naarmate het jaar vordert.*

---

