

**Mari plukt de dag**

## Een Lekker Dik Boek

Kookboeken, ik heb er wel een paar. Vol prachtige foto's, heerlijke vertaalfouten en vlekkerige vodjes 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, geoogst, 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.

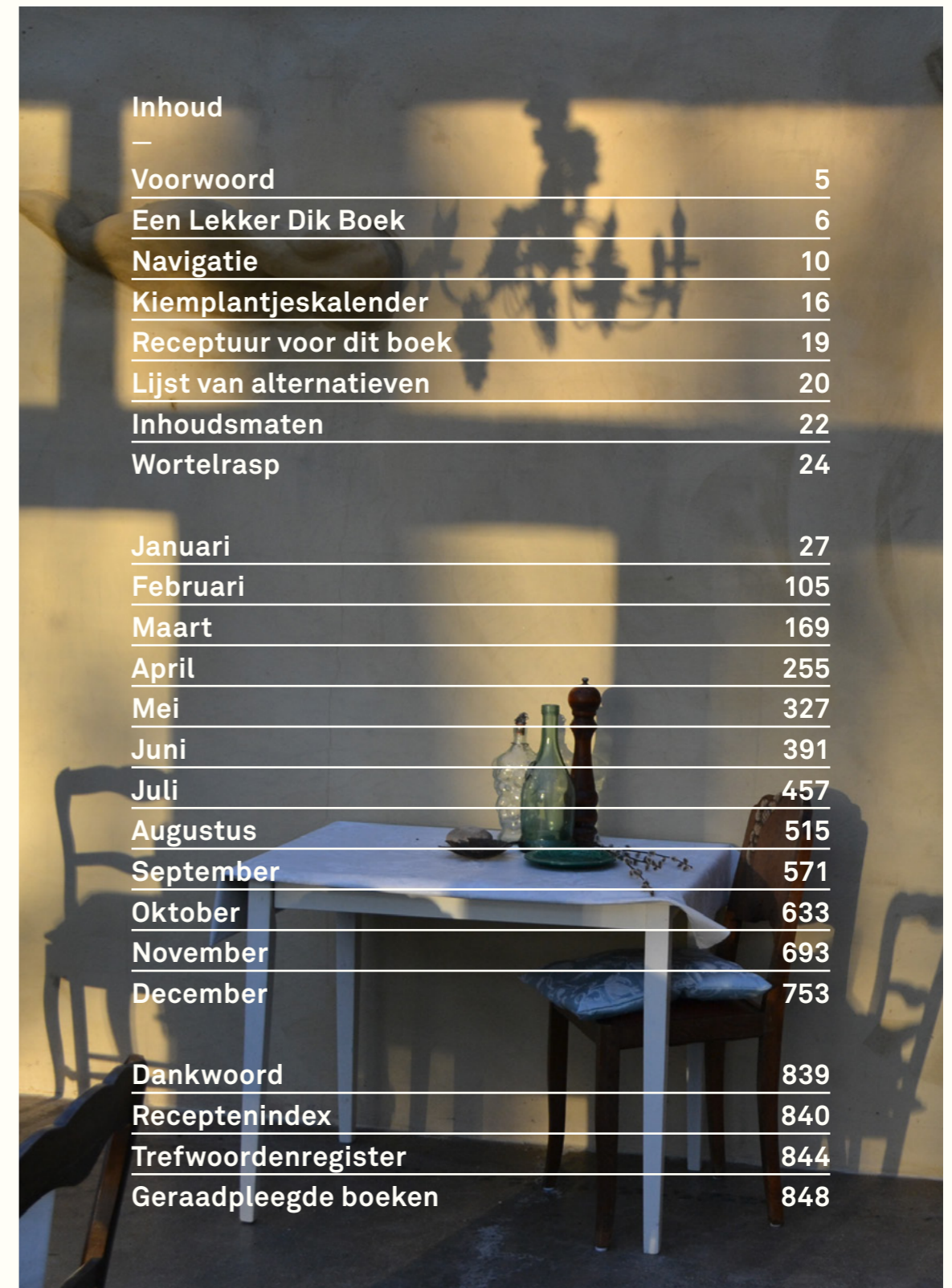
Aan de hotelkamer zit een brede veranda, waar gasten kunnen ontbijten en een siëstabeed staat. Sommige gasten slapen zelfs liever daar dan binnen. Als er niemand is, zit ik er graag, ook als het regent; droog, maar toch in de tuin. Bij warm weer staat er bijna altijd een briesje, wat het ook een ideale 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



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

**Pompoen** Met pit 45, Groene kool 64, Uiensoep 89, Brood 101, Knolselderij, paddenstoelen 110, ‘Carpaccio’ 132, Gerookt 149, Ingelegd 151, 152, Licht gerookt 216, Ratatouille 506, Courgette&co. 531, BBQ 559, Tortilla 589, Tarte Tatin, zoet 641, hartig 643, Salade 645, &Dahl 653, Gevuld 702, Parmezaan 710, Knolselderij 740, Saté 750, Prei, puree 798, Bulgur 799, Maaltje 801, Pakketje 809, Gevulde knolselderij 811, Gegrild 812 T: 150, 343, 361 **Postelein, zomer- en winter-** Aardappeltjes 71, Lof, zuurkool 79, Aardappelpuree 82, Sandwich 154, Prakpotke175, Teefjes 209, Oven 237, Blini 247, Stampje 334, Salade 355, Tabouleh 468, Pasta 484, Risotto 774 **Prei** Carnaroli 153, Crêpes 155, Lasagne 207, Aardappelkrokant 228, Pijpjes, Röstikoek 276, Quizza 289, Aspergelasagne 322, Ovenschotel 359, Geblakerde 368, Taart 474, Aardappel, boontjes 600, Kaascrêpe 617, Quiche 673, Krokant, venkel 734, Bouillon 790, 792, Puree, pompoen 798, Aardappeltaart 814 **Raapsteel** Voorjaarslasagne 244, Sous croûte 283, Linzen, panir 302, Puree, pistachesaus 312, Pastei 314, Aspergegratin 380, Salade 412, **Rabarber** Bitterzuur 269, Rucola-couscous 294, Salade 317, Venkel, bimi 360, Rabarbercello 455 **Radijs**, rammenas, rettich Loof-olie 220, Bitterzuur, lof 269, Ovenschotel 273, Wijnkoeken 280, Couscous 294, Salade 412, 451, ‘Jachtschotel’ 667, Fris pakketje 809, Salade 827 **Rodekool** Linzen, hazelnoot 77, Salade 825 **Rozen** Likeur 502, Bottel-vlierbeszuur 618 **Rucola** Luxe aardappeltjes 71, Paddenstoel, aardpeer 74, Rabarbercous 294, Stampje 334, Honingtaartje 340, Frittata 342, Salade 355, 827, Zachte soep 387, Parelgort 664, Bloemkoolstoof 714 **Savooiekool** Bier, knoflookspekjes 594, Spinazie, shiitakes 638, Lasagne, pastinaak 796, Salade 825, Aardappelpuree 829 **Schorseneer** Crêpes 34, Krokant, pastinaakpuree 87, Port 114, Cassoulet 143, 188, Postelein, pastinaak 209, Erwtjes, artisjok 491, Knolselderij, walnoot 691, Saté 750, Spinazie 780, ‘Spaghetti’ 784, Crosne, pangratin 788, Gesauteerd 815 **Sjalot** Tambouille 298 **Sla** 79, 92, 123, 173, 231, 334, 347, 355, 371, 412, 451, 531, 591, 611 **Sleedoorn** 463 **Snijbiet** Quinoa, kappucijner 494, Stamp 658, Quenelles 665, Koolraap-Knol-lasagne 706, Fines fleurs 724, Parelgort 826 **Snijbonen** Marbonara 464, Sandwich 531, Pindasaus, emping, 533, Zongebrende billettjes 576 **Speenkruid** 173, 247 **Sperzieboon** Sud ’n sol 410, Knoflookmelk 442, Oosters tintje 487, Erwt, schorseneer 491, Courgettebloem 493, Paprika, tabouleh 498, Paddenstoelen, saliekoekjes 522, Pindasaus 533, Gefruit, aardappelkoekjes 581, Tosti 587, Aardappel, ui 601, Bami 626, Pompoen 645 **Spinazie, ook Nieuw-Zeelandse** Saus 60, Msemen, bijna puur 70, Flan 146, Champignonsaus 201, Linzen 241, Wijnkoeken 280, Fines fleurs 303, 532, Stampje 334, Uientaart 345, Salade 355, Zwavelzwam, pasta 367, Broccoli 376, Roquefort, pasta 408, Salade 412, 446, 529, Piadina, meiraap 450, 480, Crêpes 528, Indiase 538, Paarsige piepers 574, Aubergine, eekhoorntjesbrood 585, Croque 596, Recca 612, Shiitake, linzen 638, Mont d’Or 679, Champignons 711, Uit de oven 746, Aardappelpuree 780 **Spruitjes** Risotto 47, Curry 63, Salade 123, Currykool 165 **Tomaat** Pompoen, groene kool 64, Uiensoep 89, Knolselderijlasagne 95, Sud ’n sol saus 251, Uitjestambouille 298, Saus, grove 309, Venkel 337, Green zebra 365, Gegrild 371, Brood 415, Salade 446, Saus, snelle 471, Sap, helder 512, Zoetzure 513, Taart 518, Courgettekoekje 549, Saus, verse 566, Zongebrende 576, Saus, grove 577, Paprika, boontjes 601, -Auberginesaus 646, Sla 698, Risotto 722, Ricotta, penne 726 **Tuinboon** Falafel 179, Tambouille 218, 413, Capellini 349, Couscous 356, Kruidige gratin 401, Garen 402, Lof 417, Voorjaarsgroenten 422, Maro, asperges 432, Pasta 473, Patisson, pizza 483, Salade 488, Crottin 494, 503, Krokante crêpe 501 **Tuinkers** 209, 239 **Ui** Stevige soep 89, Kruidige 97, ‘Gehakt’ 230, Kruidige -aardappeltaart 242, Tomaten- 298, Polenta, tomaat 337, Groene taart 345, Amsterdamse & zilver 548, Kastanjevulling 662, Gesmoord 721, -Amandelkrokant 797 **Veldkers, ook wel herderstasje** Groene saus 173, Bonensoep 239, Blini 247, Stampje 334, Aardappelsalade 365, Tuinbonentambouille 413, 664 **Venkel** Lof, aardappel 164, Aardappelfestijn 205, Ovenschotel 273, Pastei 314, Geroosterd 337, Gemarineerd, rabarber 360, Pasta, lof 383, Gerookte bloemkool 400, Gegrilde, peultjes 419, Krieltjes, peultjes 419, Pasta, gele biet 479, Andijvie, noedels 505, Geroosterd, pastinaak 526, -Aardappelsoep 547, Courgette 568, Bloemkool, peer 579, Munster-salie-saus, pasta 590, Gort, bier 594, -Courgettesalade 611, Gegratineerd 613, &Dahl 653, Krokante prei 734, 770 **Viooltje** Gesuikerd 139, Koningssalade 218, 377, 244, 247, Bloemenboter 386, 412, 440, 562 **Vlierbloesem** Siroop 402, Stroop 403, Bier 420, Azijn 421, Suiker 374 **Vlierbes** Rozenbottel-vlierbessentafelzuur & Azijn 618 **Waterkers** Salade 269, Peultjes 409, Tuinbonen 413, Artisjok, hazelnoot 462, Borlotti, teefjes 557 **Winterkers, ook wel Barbarakruid** Portschorseneren 114, Sandwich 154, Groene boontjes 713 **Witte kool** Zonnige 250, Boterige walnoten, aardappel 697 **Wortel** Masala hutspot 57, Zongedroogde bonen 161, Lasagne 375, Groene asperges 397, Loofolie 401, Geroosterd 738, Tambouille 771, 2 Kleuren huts 794, Lasagne, pastinaak 796, Tatin 813 **Zevenblad** Groene saus 173, Salade 118, Voorjaarslasagne 244, Blini 247, Stampje 334 **Zoete aardappel** 627, 628 **Zuurkool** Zonnetje, lof 79, Cassoulet 143, Zachte, hop, Daslook, tagliatelle 226 **Zwarte bessen** cassis 504 **Zwavelzwam** Ovenschotel 359, Spinazie, pasta 367, Lasagne, 375, Lof, asperges 378

**Basistechnieken, begrippen & materialen, keuken**
**Afschuimen** 792 **Afdekken** 85 **Afkoelen** 85 **Au bain-marie** 53 **Blancheren** 325 **Blinde vulling, blind bakken** 698, 699 **Borden opmaken** 72 **Brunoise** 32 **Chambrenen** 91 **Charlytang** 424 **Chiffonade** 215 **Chocolade smelten** 745 **Citrusfruit uitsnijden** 78 **Dubbeldoppen** 432 **Duxelles** 723 **Eidooier loskloppen** 308 **EHBO bij brandwonden** 383 **Gebroken/grof gebroken (noten)** 32 **Geroosterd (noten)** 75 **Gezweten/zweten (courgette en aubergine)** 438 **Julienne** 41 **Methode potlood (voor witlof snijden)** 222, 296 **Monteren** 142 **Onder druk zetten** 245 **Plisseren** 513 **Poffen** 558 **Quenelles** 666 **Roken** 398 **Roux** 428 **Scheermesje** 66 **Smelten van chocolade** 745 **Steriliseren (van (weck- of jam-)potten)** 424 **Splitsen (van eieren)** 54 **Stijfslaan (van eiwit)** 54 **Storten/lossen (uit de vorm halen van pudding etc.)** 147, 818 **Toeren (van deeg)** 42 **Vanillestokje openhalen** 35 **Vouwen (van deeg)** 48 **Vouwen (van eieren, room)** 248

**Basisrecepten & garnituren**

**Aardappelpuree** 38 **Bechamelsaus** 428 **Bouillon Paddenstoelen-** 674 **Groente- en kruiden-** 790 **Bouillonpasta** 792 **Bouquet garni** 793 **Broodkruim/paneermeel** 280 **Bulgur** 47, 664, 799 **Crêpes beslag** 34 **gevulde** 155, 615, 670 **Carnarolirijst/risotto** 93 **Couscous basis** 96, 294 **Groene** 523 **Courgette-** 591, 620 **CROUTONS diverse** 161 **Frittata** 81 **Rucola-** 342 **Korstdeeg** 42 **Kruidenvinaigrette** 318 **Mayonaise** 452 **Omelet** 267 **Parelgort** 47 **Polenta** 250, 310, 309, 310, 337, 371, 536, 696 **Risotto** 93 **Roux** 428 **Tabouleh Dragon** 400 **Postelein-** 468 **Vinaigrettes** 277

**Deegwaren**

**Bladerdeeg** 42 **Blini** 247, 743, Boekweitblini 598 **Brood** basis en stok- 48, Pompoen 101, Tomaten, Brandnetel, Kaas-uien, Kruiden, Mediterraan, Fris 415, Bruin 100, Noten 52, Daslook 415, Brioche 416 **Crackers** croutons ook boter- en kaas- 161 **Crêpes en pannenkoeken** 34, 155, 615, 670 **Daslookknödels** 291 **Druivenbrood** 630 **Kikkerblini** 743 **Korstdeeg** 42 **Eekhoorntjesbrood** 415 **Focaccia** 414, 469, 611, 678 **Gerookt brood** 415 **Hollandse korst** 42 **Kaasknödels** 564 **Kaas- uienbrood** 415 **Kastanjecrêpes** 717 **Kruidenbrood** 414 **Mediterraan brood** 414 **Msemen** 69 **Naan** 166 **Notenbrood** 52 **Notenstengels** 32 **Tomatenbrood** 415 **Pancake van courgette** 446 **Pancake** yoghurt 466 **Pasta basis** 271 **Piadina** 451 **Piedeeg/pastei** 315, 308, 314, 698, 800 **Pita** 181 **Pizzadeeg/bodem** 468 **Pizza** 289, Bianca 484, 495, Midden-Oosters 541, Mari 561, Recca 611, 470 **Pompoenbrood** 101 **Quiche** basis 672 boerenkool- 772 **Ravioli of tortellini** notenvulling 122, ravioli, kaas 577 **Risotto** basis 93, Paddenstoelen 676, Tomaat 722, Postelein 774 **Scones** hartig pompoen 100, 101, kaas 831 **Tatin**, pompoen, 643 **Timpano** 480 **Wrap of tortilla** bloem en mais 68

**Drank, al dan niet alcoholisch**

**Baileys à la Marianne** 806 **Cassis en andere siroop** 504 **Liqueur d’Angelique** 447 **Laurierkerslikeur van Francine & Vin d’Amitié** Mannenversie van Didier 545 **Likeur van citroenverveine** 467 **Meuque de noix (drank van groene walnoten)** 482 **Rabarbercello** 455 **Rivella** 760 **Rozenlikeur** 502 **Sleedoornlikeur** 463 **Tomatensap helder** 512 **Vlierbier** 420 **Vlierbloesemsiroop** 402 **Wijn bij de kaas** 91

**Inmaken, conserveren, zuur**

**Amsterdamse uien** 548 **Augurken zure bommen inmaken** 475 **Azijn** appel- & andere vruchtenazijn 395, kruiden- 396, Vlierbesazijn 618, Vlierbloesemazijn 421, Dennentoppen op olie en azijn 357 **Gepekelde knolselderij** 785 **Kappertjes van daslook** 358 en Oost-Indische kers 551 **Ingelegde kweeperen** 689 **Ingelegde courgette** 637 **Ingelegde pompoen** 152 **Mosterd** 476 **Paddenstoelen drogen** 623 **Pekelbad** 407, (kaas)758, 785 **Rozenbottel-vlierbessentafelzuur** 618 **Zilveruitjes** 548 **Zoetzure kikkererwten** 319 **Zoetzure tomaatjes** 513

**Taart, gebak, ijs, koek & ander zoet**

**Amandelspijs** 747 **Amandeluiltles** 434 **Appelbeignets** 836 **Appelkaramel(saus)** 817 **Appelpudding** 817 **Banketbakkersroom** 137 **Banketstaaf, ook wel boterletter** 772 **Bloemen** gesuikerd 139 **Botercrème** 138 **Chocolade smelten** 745 **Chocofondant** 139 **Chocofudge** 431 **Choco-hazelnootcrunch** 819 **Chocoladecrème** 138 **Chocoladeglazuur** 140 **Coulis** 426 **Druivenstroop** 629 **Frangipane** 642 **Gekonfijt fruit** 744 **Glucosestroop** 138 **Hangop** 434 **Harde wener** 642 **Hazelnootpasta** 307 **Hazelnootpralinepasta** 501 **Hazelnootschuimchococrémefondantgesuikerdeviooltjesen-sneeuwkllokjestaart** 136 **Hollandse korst** 42 **IJsmandarijnen** 765 **Jam basis en favorieten** 424 **Kweeperengranité** 650 **Kaneelsuiker** 35 **Karamel** 641 **Kerstkrans** 803 **Kletsoppen** 818 **Knödel zoet** 565 **Koekbodem**

# Kiemplantjeskalender



**Februari**  
Tuinboon, zie p. 218, 401



**Februari**  
Aubergine, zie p. 147, 224



**Februari**  
Artisjok, zie p. 147, 224



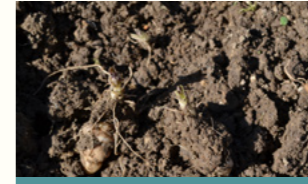
**Februari**  
Courgette&co., zie p. 147



**Februari**  
Pompoen, zie p. 147



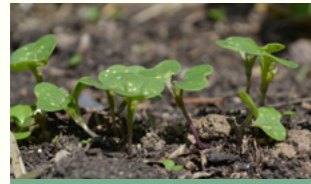
**Februari**  
Zuring, zie p. 287



**Februari**  
Crosne



**Maart**  
Aardpeer, zie p. 220



**Maart**  
Amsoi, zie p. 234, 713



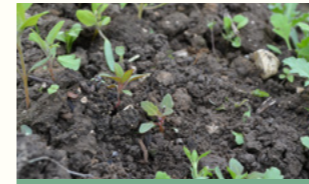
**Maart**  
Andijvie, zie p. 189



**Maart**  
Bleekselderij, zie p. 190



**Maart**  
Broccoli/broccolletto, zie p. 234, 235



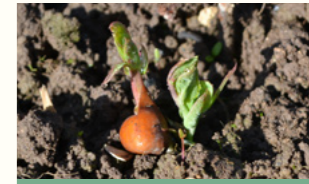
**Maart**  
Broccolimelde, zie p. 194



**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



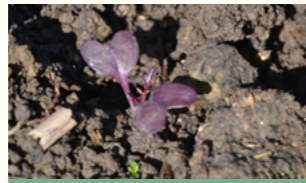
**Maart**  
Peultjes, zie p. 213



**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



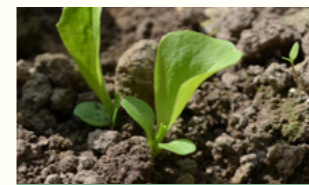
**Maart**  
Tuinmelde, zie p. 194



**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**  
Venket, zie p. 259



**April**  
Pastinaak, zie p. 258



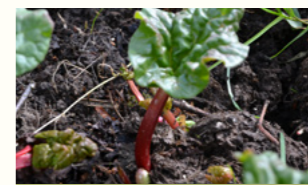
**April**  
Peterseliewortel, zie p. 259



**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 pistachenootjes 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 pastinaak 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 schepjes 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



Mari plukt

JUNI

ZOMER

## 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 marineren.

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.