



Kijken
Lezen
Koken

Hanneke Videler
Jim Hoffman

Aan: Sasha, Elise, Sanne en Hanna.

Kijken

Lezen

Koken

Tekst: Hanneke Videler
Illustraties: Jim Hoffman

ISBN: 978-90-809453-2-6

Uitgever: JOEP vof

Eerste druk februari 2005

Tweede druk april 2005

Derde druk november 2009,

E-boek mei 2016

Inhoud

Voorwoord	8
Voorjaar	10
Pasen	12
<i>Paaslam</i>	13
<i>Eiersalade</i>	14
<i>Gefilde fish (Koude gepocheerde visballen)</i>	14
Paardenbloemen	17
<i>Molsla</i>	17
<i>Paardenbloemmest</i>	18
Brandnetel	20
<i>Lentesoep</i>	21
<i>Brandnetelstampot</i>	21
<i>Brandnetelgier</i>	22
Koningskruid	24
<i>Pistou</i>	25
Asperges	27
<i>Gekookte asperges</i>	28
<i>Aspergesoep</i>	29
Paling	31
<i>Gerookte paling</i>	32
<i>Verse paling</i>	32
<i>Paling in gelei</i>	33

Zomer.....	34
Honing.....	36
<i>Honingmasker.....</i>	37
<i>Honingbroodbeleg.....</i>	37
<i>Glazuur voor varkensvlees.....</i>	38
Bloemen.....	40
<i>Zomersalade.....</i>	41
Courgette.....	43
<i>Courgettejam.....</i>	43
<i>Koude courgettesoep.....</i>	44
<i>Courgettes met tomaten.....</i>	45
Tomaat.....	47
<i>Tomatenjam.....</i>	48
<i>Tomatenijs.....</i>	49
<i>Tomatentaartje.....</i>	49
Makreel.....	52
<i>Kruisbessensaus voor gerookte makreel.....</i>	52
<i>Verse makreel met rabarber.....</i>	53
<i>Verse makreel op de barbecue.....</i>	54
Bramen.....	56
<i>Schotse bramen-rozenbotteljam.....</i>	56
<i>Amulree grouse / Schots sneeuwhoen met bramen.....</i>	57

NajaarFout! Bladwijzer niet gedefinieerd.

Pompoen.....	61
<i>Pompoentoetje</i>	62
Hazelnoot	64
<i>Hazelspijs</i>	65
<i>Krokante notenkoekjes</i>	65
<i>Couscous en notensalade</i>	66
Kweeper.....	68
<i>Verleidelijke gelei?</i>	69
<i>Marokkaanse stoofpot</i>	69
<i>Zoetzuur van kweeper</i>	70
Mossels.....	72
<i>Gekookte mosselen</i>	73
<i>Mosselsalade</i>	74
<i>Mosselen met worst, ham, tomaten en kruiden</i>	74
Okkernoot.....	77
<i>Brou de Noix</i>	78
<i>Vin de Noix</i>	78
<i>Notengebraad</i>	78
<i>Appels uit de oven</i>	79
Paarse schijnridders.....	81
<i>Ovenschotel van paddenstoelen met aardappelen</i>	82
<i>Gevulde forel</i>	83

Winter	84
Lepeltjesheide	86
<i>Cranberry- en sinaasappelsaus</i>	86
<i>Cranberry schuimtaart</i>	87
Fazant	90
<i>Fazant met zuurkool</i>	90
Kabeljauw	93
<i>Gestoofde snoekbaars</i>	95
<i>Ceviche</i>	95
Voer voor vogels	98
<i>Vetbollen</i>	99
Wortel	101
<i>Torta di carote e mandole</i>	102
<i>Worteltjessoep, warm of koud</i>	103
<i>Wortelsla</i>	103
Varken	105
<i>Babi pangpang/ Geroosterd varkensvlees</i>	105
<i>Székely kaposzta/ Hongaarse zuurkool</i>	106
<i>Gepekeld feestvarken</i>	107

Dranken en zo	108
Chocolade.....	110
<i>Konijn met chocolade</i>	111
<i>Truffels</i>	112
Vlier.....	114
<i>Vlierbessenwijn</i>	115
<i>Gelei van kruisbessen met vlierbloemen</i>	116
<i>Vlierbloesemlimonade</i>	117
Rabarber	119
<i>Rabarbersiroop</i>	120
<i>Rabarber koresh / Stoofvlees met rabarber</i>	120
<i>Rabarbermoes</i>	121
Sleepruimen.....	123
<i>Sleepruimengenever</i>	123
Koffiecultuur	126
<i>Bunna / Ethiopische koffie</i>	127
<i>Koffie-ijs</i>	128
Colofon.....	129

Voorwoord

Met de ouders van Jim Hoffman, de illustrator van dit boek, hadden we een eetuitwisseling. De ontvangende partij probeerde de gasten iets voor te zetten dat ze nog nooit gegeten hadden. De dames stelden het menu samen en deden de boodschappen, de heren moesten koken. Ik herinner me de gevulde geitenmaag nog (in dit boek niet beschreven), de soms gigantische hoeveelheden knoflook en vooral de gezelligheid. Het recept voor babi pangpang komt van de Hoffmannen.

Sommige recepten zijn uit het kookschrift van mijn oma, die kennelijk voor haar huwelijk bij familie en kennissen langs is gegaan om ideeën te verzamelen. Ik heb geput uit de schriften van tante Leontine, die veel gereisd had en lekker eten zeer op prijs stelde. Mijn teerbeminde, John, had in zijn studententijd een kookclubje. De Hongaarse zuurkool stamt uit die tijd. We hebben een jaar in Schotland gewoond. Daar leende Michael Preston me haar verzameling recepten. Ik weet nog dat ik toen ik daarin las het gevoel had in iemands dagboek te neuzen. Een oude buurvrouw, Martha Lacoste, heeft me haar recepten en folders nagelaten. Ik heb zoete herinneringen aan haar.

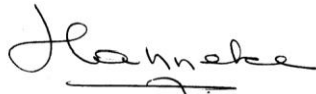
Ik heb veel geleerd van mijn gezin. Zonder de professionele adviezen van mijn dochters, Hetteke en Tennie, was dit boek nooit uitgekomen. De inbreng en opbouwende kritiek van John waren altijd welkom. Ruth Hohe-Daan heeft me zeer gestimuleerd.

Jim Hoffman (Delfzijl, 1960) heeft zijn opleiding gevolgd aan de Academie voor Beeldende Kunsten 'Minerva' in Groningen (1981-1986) met als afstudeerrichting grafiek. Hij heeft zich gespecialiseerd in hout- en linoleumsneden of een combinatie van beide technieken.

Zijn werk is op diverse plaatsen in Nederland, Duitsland en Spanje geëxposeerd. Inspiratie haalt hij voornamelijk uit de natuur. Voor dit boek heeft hij linoleumsneden gemaakt: de voorstelling is weggesneden met speciale gutsen. Vervolgens wordt de gesneden plaat ingerold met drukinkt, waarbij alleen de

hoge delen worden ingeïkt. Voor het afdrukken wordt een vel papier op de plaat gelegd. Met een drukpers of handmatig wordt de voorstelling (in spiegelbeeld) op het papier overgebracht.

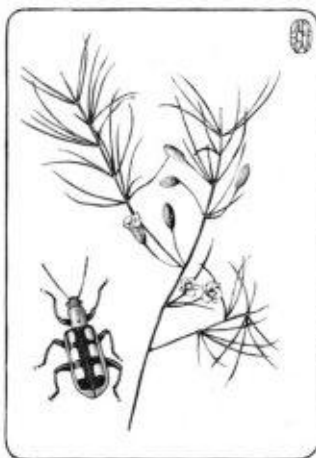
Voor de illustraties van dit boek zijn de linoleumplaten eerst op de gewone manier ingerold met zwarte drukinkt. Vervolgens zijn bepaalde delen in de voorstelling met een doekje geheel of gedeeltelijk schoongeveegd om verschillende grijstinten te verkrijgen. Ten slotte zijn ze handmatig afgedrukt.

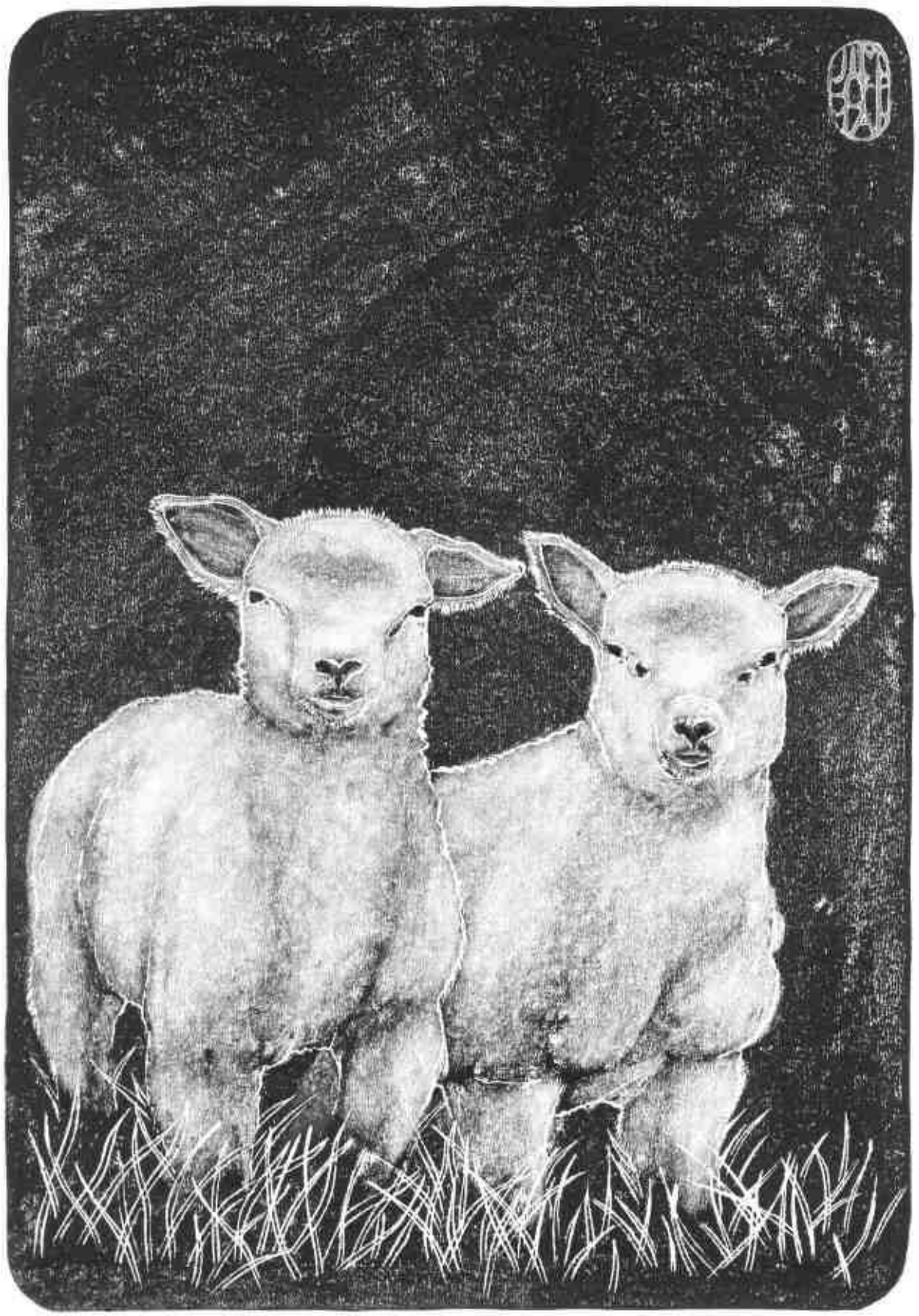
A handwritten signature in black ink, appearing to read 'J. H. H. H. H.' with a horizontal line underneath.

De opgegeven ingrediënten zijn over het algemeen voor vier personen.



Voorjaar





Pasen

Pasen is een van die heidense feesten die uiteindelijk maar door de christenen geadopteerd zijn. De viering, zoals wij die tegenwoordig kennen, is samengesteld uit elementen van heidense, joodse en christelijke oorsprong. We vieren het lentefeest, het weer tot leven komen van de natuur. Joden herdenken de uittocht uit Egypte, christenen de kruisiging en de opstanding van Christus. Pas in deze eeuw verschijnt de paashaas op het toneel. Het is eigenlijk een vogel, die als straf voor zijn wandaden in een haas is veranderd. Slechts één keer per jaar mag hij eieren leggen, maar moet ze dan wel goed verstoppen!

Eieren horen bij Pasen. Het ei symboliseert het graf van Jezus Christus en wordt in verband gebracht met het feest van de wederopstanding. Uit de gesloten omgeving wordt nieuw leven geboren.

Eieren worden bij het Paasontbijt gegeten, hardgekookt en gekleurd. Maar eerst moet er getikt worden: twee mensen tikken een hardgekookt ei tegen elkaar. Winnaar is degene met het sterkste ei, hij krijgt het kapotte exemplaar van de tegenstander en mag het opeten. Wie vaak geluk in het spel heeft, zou de winst kunnen verwerken in een eiersalade.

Bij de hoofdmaaltijd staat in veel westerse landen lamsvlees van oudsher op het menu. In het boek Exodus van het Oude Testament wordt uitgebreid beschreven aan welke eisen zo'n lam moet voldoen: het lam moet zonder gebrek zijn, een mannelijk dier en één jaar oud; 'gij moogt het uit de schapen of geiten kiezen'. De bereiding ervan wordt even verderop ook precies voorgeschreven: 'Niets ervan moogt gij rauw eten of in water gekookt; maar het moet in het vuur zijn gebraden, kop, poten en romp aan één stuk.'

In de tijd van Christus waren alle joden verplicht gedurende de paastijd in Jeruzalem bij de tempel een lam koosjer te slachten. Volgens de toen geldende wet moesten de feestgangers het vlees binnen de stadsmuren roosteren en opeten. Nu de tempel verwoest is, zijn de joden van die plicht ontslagen. Op de eerste

avond van het Israëliësch paasfeest, Seider, wordt tegenwoordig Gefilte Fisch gegeten. Dit is een gerecht waarbij van gekookte zoetwatervis, snoekbaars of karper, visballen worden gemaakt.

Wij westerlingen vieren het lentefeest vaak met lamsvlees. Een heel lam is wat veel voor onze relatief kleine gezinnen. Bovendien is het paasweer vaak niet goed genoeg voor een barbecue. Daarom volgt hier als eerste een recept voor paaslam dat gewoon binnen de muren van ons eigen huis toebereid kan worden.

Paaslam

voor 6 personen:

<i>2000 gram lamsbout</i>	<i>2 eetlepels rode wijnazijn</i>
<i>2 eetlepels olijfolie</i>	<i>250 cc witte wijn</i>
<i>1 ui, klein gesneden</i>	<i>1 pijpje kaneel</i>
<i>2 teentjes knoflook</i>	<i>zout en peper</i>
<i>2 theelepels gemalen komijn</i>	<i>verse koriander</i>
<i>500 gram tomaten</i>	<i>yoghurt</i>

Snij het vlees in stukjes. Verhit de olijfolie in een ruime pan en braad daarin het vlees aan, zodat het aan alle kanten mooi bruin wordt. Haal het vlees uit de olie en fruit daarin gedurende 5 minuten de ui samen met het knoflook en komijn. Doe hierbij de stukjes gesneden tomaten, de rode wijnazijn en de witte wijn. Zodra de tomaten tot moes gekookt zijn, kan het vlees weer in de pan met het pijpje kaneel en wat zout en peper naar smaak.

Laat dit gerecht twee uur zachtjes pruttelen. Strooi er voor het opdienen een paar blaadjes koriander over en geef er apart een bakje yoghurt bij. Dit is een Grieks Cypriotisch gerecht, dus een Griekse sla met wat olijven en zo smaakt er uitstekend bij.

Eiersalade

2 hardgekookte eieren, gepeld en gevierendeeld

2 tomaten, in stukjes gesneden

zout en peper

1 dessertlepel witte wijn azijn

½ ui, in ragfijne ringen gesneden

2 zure augurkjes, in plakjes

1 dessertlepel slasaus

25 gram geraspte oude kaas

Doe tomaat, eieren, ui en augurk met zout en peper naar smaak in een kom. Schep de slasaus en azijn er voorzichtig door, zodat de stukjes heel blijven. Zet een paar uur of een nacht afgedekt in de koelkast en strooi er vlak voor het opdienen de kaas over.

Gefilte fish (Koude gepocheerde visballen)

voor de visbouillon:

2 wortels, in plakjes gesneden

1 ui, in ringen

1 of 2 viskoppen van magere vis

2 theelepels zout

1 tot 3 theelepels suiker

6 witte peperkorrels

2500 cc water

voor de visballen:

1 middelgrote ui, in vieren

2 eieren

2 theelepels zout

2 theelepels suiker

witte peper naar smaak

75 gram matse meel, medium

1000 gram gefileerde vis

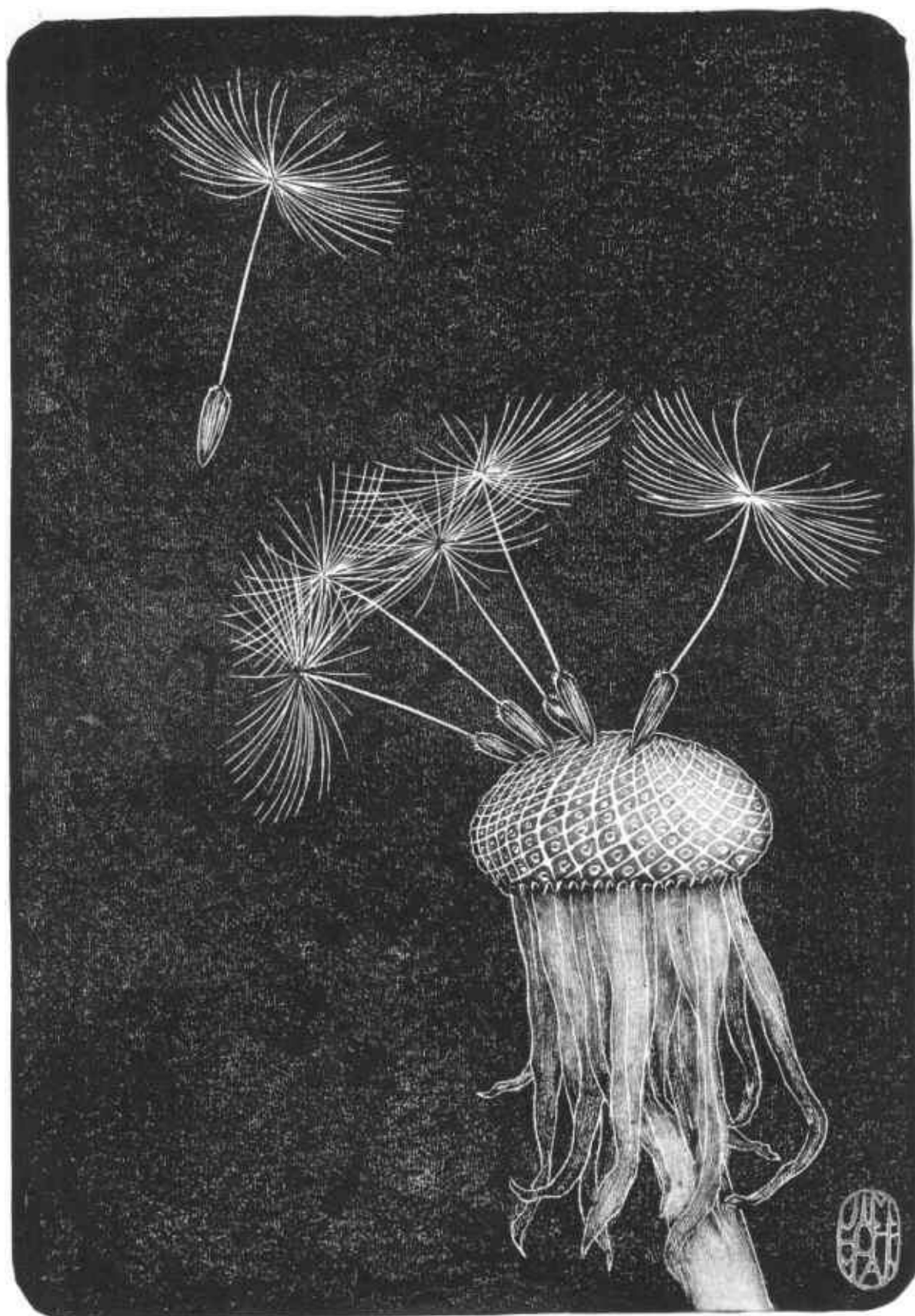
1 potje mierikswortelsaus

Bereid eerst de bouillon door alle ingrediënten aan de kook te brengen. (De viskoppen moeten onder water staan.) Schep het schuim eraf en laat 30 minuten sudderen. Maak ondertussen het deeg voor de visballen. Mix hiervoor de ui, eieren, zout, suiker en peper tot een smeug mengsel. Voeg het matse meel toe. Snij de vis in piepkleine stukjes. Het kan ook in de mixer fijn gemaakt worden,

maar mag geen slap prutje worden. Voeg dit dan bij de rest en meng het goed door elkaar. Zet het deeg een half uurtje in de ijskast.

Vorm er dan 16 ballen van ter grootte van een mandarijn. (Dit gaat het makkelijkst met vochtige handen.) Laat ze op een lepel in de borrelende bouillon zakken en in 30 minuten op een laag vuur gaar pocheren. Haal met een schuimspaan de ballen en de viskoppen uit het vocht, leg ze op een schaal en giet er een beetje bouillon overheen. Versier elke visbal en kop met een wortelschijfje. Laat de bouillon een poosje inkoken en giet die over het geheel.

Zet de schaal een nachtje in de koelkast, er is dan een prachtige aspic gevormd. Dien koud op met mierikswortelsaus.



Paardenbloemen

In april kleurt menige wei weer vrolijk geel van de paardenbloemen. Niet alleen paarden vinden die lekker, maar ook varkens en konijnen, vandaar de volksnamen: varkensbloem en konijnenblad. De naam hondentong is waarschijnlijk aan de bladvorm ontleend. Menigeen zal als kind de bloemen tot kettingen geregen hebben en zo heten ze ook wel kettingbloem. En als je de pluisjes van de uitgebloeide bloemen in een ademteug kunt wegblazen, brengt dat geluk. Waarom er papenbloem tegen gezegd wordt, weet ik niet.

De veelzeggende naam pisbloem draagt hij ook, in het Frans zelfs pis-en-lit. Voor het waterafdrijvend vermogen is het kennelijk oppassen geblazen, je bed is zo nat. De paardenbloem bezit nog een, minder riskante, ‘geneeskrachtige’ eigenschap: wrijf het witte sap uit de bloemstengels op wratten en zij zullen verdwijnen.

Rozetten van de paardenbloem, die onder de aarde van een molshoop terecht komen, worden door gebrek aan licht, net als witlof, bleek en blijven mals. Ze zijn dan heel goed eetbaar en o.a. te verwerken in warme molsla met spekjes.

De voedselrijke planten kunnen ook verwerkt worden tot mest.

Molsla

<i>350 gram jonge gebleekte molsla</i>	<i>1 hardgekookt ei, fijngemaakt</i>
<i>125 gram gerookt spek,</i>	<i>2 eetlepels vinaigrette</i>
<i>dobbelsteentjes</i>	<i>1 sneetje wit brood, in blokjes</i>
<i>olie</i>	<i>2 eetlepels wijnazijn</i>

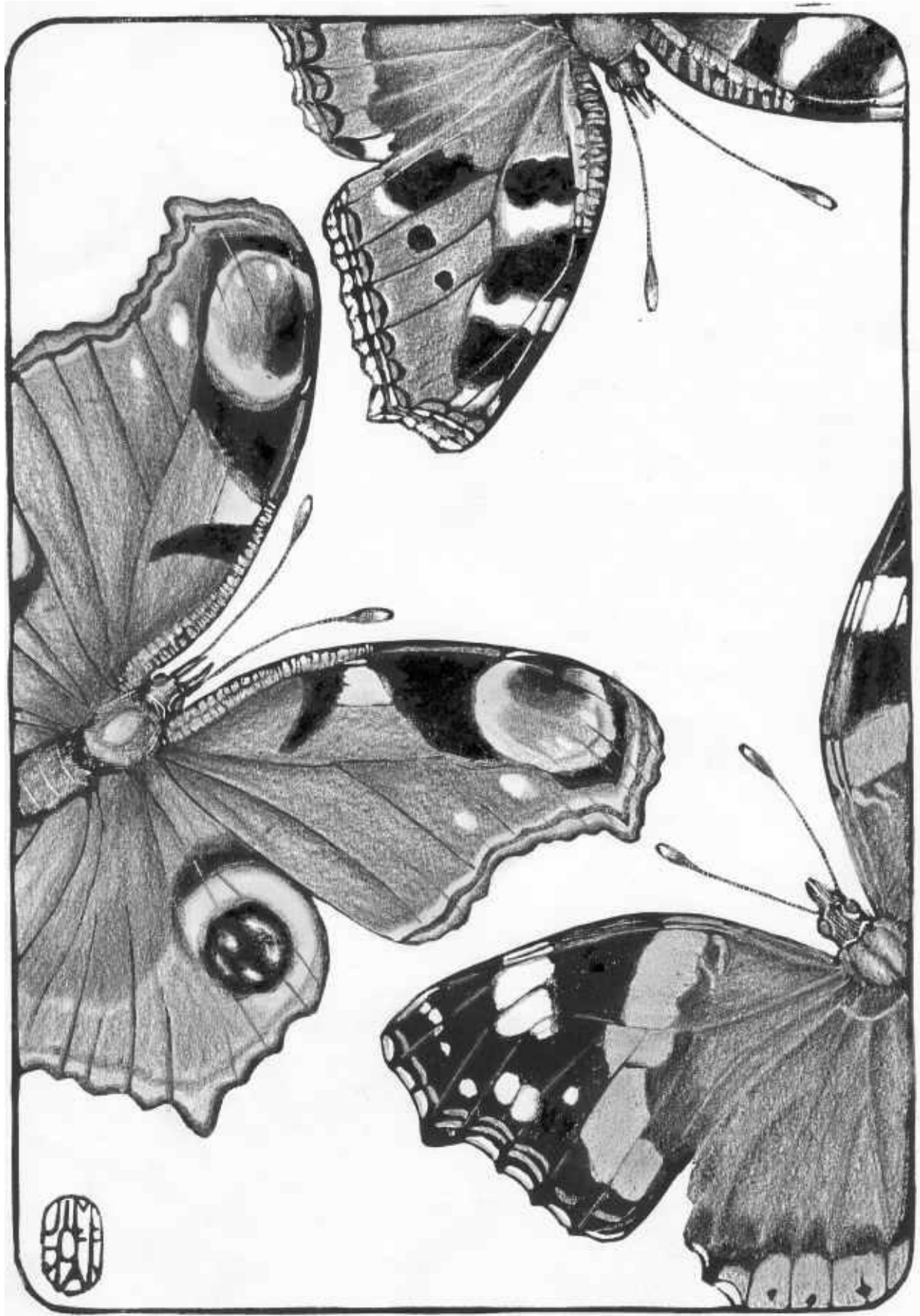
Leg hiervoor schoongemaakte molsla, eventueel gemengd met kropsla of veldsla, met een vinaigrette in een verwarmde slakom. Zo'n vinaigrette kan bijvoorbeeld gemaakt worden door 1 theelepel wijnazijn te mengen met 5 theelepels olijf- of walnotenolie, wat tuinkruiden zout, peper en een mespunt suiker.

Bak spekjes en stukjes brood, soldaatjes, in olie lekker knapperig en goudbruin en voeg ze spetterend en wel toe aan de sla. Goed mengen. Nu vlug azijn in de spekpan opkoken, zodra die flink borrelt aan de sla toevoegen en alles goed husselen. Direct opdienen met fijngemaakt ei als versiering.

Paardenbloemmest

3 planten met wortel, rozet en bloemen 1000 cc water

Doe de planten in een kom. Giet er kokend water overheen en laat dit 30 minuten trekken. Zeef de vloeistof. Na afkoeling kunnen zowel sier- als groenteplanten ermee worden bemest.



Brandnetel

In de lente komt het frisse jonge groen overal weer boven het maaiveld uit. Onkruid wordt gelijk met wortel en al uitgerukt, zeker de brandnetel, *Urtica dioica*. De wetenschappelijke naam duidt erop dat de plant tweehuizig is, mannelijke en vrouwelijke planten groeien apart. (Wij denken erover onze woning *Urtica dioica* te noemen, omdat die in feite bestaat uit twee huisjes en de brandnetels tieren hier goed!)

Iedereen heeft wel eens ervaren dat brandnetels branden of netelen. Bij aanraking breken de punten van de brandhaartjes af, daarbij komt een zuur vrij dat het brandende en jeukende gevoel veroorzaakt. Laat de jonge brandnetels desondanks nog maar even staan, want ze zijn lekker en smaken als spinazie. In april en mei geplukt zouden ze bloedzuiverend werken en vitaminerijk zijn. Bovendien staat er geschreven dat ze een goede remedie zijn tegen jicht, bloedarmoede, huidproblemen en nog vele kwaaltjes zoals hooikoorts en andere allergieën.

In de middeleeuwen werd de bast door de monniken gebruikt om zich te geselen. Leken maakten er neteldoek van. Tot de invoering van katoen was de winning van de bastvezel belangrijk voor de weefindustrie.

Veel grazende dieren laten de volwassen planten met rust. Daarvan profiteren rupsen van verschillende vlinders, die graag in brandnetelbosjes leven. Atalanta, kleine vos en dagpauwoog leggen hun eitjes op de jonge blaadjes. Deze vlinders zonnen ook op de planten, zij hebben geen last van de brandhaartjes. Al bij al zijn er ongeveer 40 insectensoorten voor hun voedsel en bescherming afhankelijk van de brandnetel.

De topjes van de plant zijn eetbaar tot de bloei. Daarna wordt hij vezelig. Ik maak wel eens brandnetelsoep. Er zijn ook recepten waarin aardappels of havermout meegekookt worden om de soep wat voller en meer gebonden te maken. Een scheutje room geeft het geheel een feestelijk smaakje.

Lentesoep

1000 cc bouillon

500 cc fijngeknipt brandnetelblad

een paar aardappels of enkele eetlepels haverhout

4 eidooiers

een scheutje room

Breng de bouillon aan de kook. Doe handschoenen aan en knip met een schaar topjes van de brandnetels tot je voldoende fijngeknipt blad hebt. Goed afspoelen. Laat de brandnetels ongeveer een uur in de bouillon meekoken.

Door het koken gaat de ‘brand’ eruit. Maak aan het eind van de kooktijd met de staafmixer de soep homogeen of wrijf hem door een zeef. Leg voor het opdienen in elk bord of kom een rauwe eidooier, giet daar de hete soep over en roer goed zodat het vocht wat bindt.

Brandnetelstampot

1 theekopje fijngeknipt jong brandnetelblad

300 cc melk

750 gram aardappelen

zout en peper

boter

Kook de brandnetels in de melk. Zet de aardappelen apart op in water met wat zout en kook die 20 minuten of zolang tot ze gaar zijn. Giet ze af en maak er puree van met de melk en de brandnetels. Voeg meer melk toe als nodig is om een smeug geheel te krijgen. Breng het op smaak met peper en zout.

Dien de stampot op en maak in elke portie een kuiltje. Doe daarin een flink stuk boter. Voor je een hap stampot neemt doop je die eerst in de gesmolten boter in het kuiltje. De kookboekenschrijfster Jane Grigson raad aan hierbij een glas karnemelk of volle melk te drinken.

Brandnetelgier

een flinke bos brandnetels

een oude emmer

regenwater

een oude zeef

Stop de bos brandnetels in een emmer met regenwater. Dek deze af met een deksel. Laat dit een week staan tot de brandnetels flink rotten. Het stinkt dan verschrikkelijk. Zeef de gier en spuit hem op planten die last hebben van zwarte bonenluis. Het helpt!



Koningskruid

Zou Maxima het weten? Basilicum is koningskruid. Het is een van de zeven balsemkruiden in de schoonheidssmeerseltjes van beroemde beauty's als Cleopatra en de koningin van Sheba. Samen met de zes andere nl. lavendel, rozemarijn, marjolein, tijm, melisse en hysop hoort basilicum bij de grote familie van de lipbloemen. Dovenetels en hondsdraf, allerlei muntsoorten en salies horen daar o.a. ook bij.

Volgens de boeken is basilicum heilzaam. Inwendig zou het helpen tegen verkoudheid, griep en buikkrimp. Het geeft rust. In de Oudheid kauwden sprekers op een paar takjes basilicum om de zenuwen in bedwang te houden. Uitwendig zou het beschermen tegen puistjes en andere huidinfecties. Een pot met een basilicumplant in de keuken verjaagt vliegen. Muggen blijven op een afstand door met een gekneusd blaadje over de huid te wrijven.

In de zestiende eeuw kwam basilicum samen met andere specerijen vanuit het oosten onze kant op. Het kruid wordt al duizenden jaren gekweekt. Het stamt uit India. Het kan absoluut niet tegen nachtvorst, echt een plant voor in een pot. Die kan dan na de IJsheiligen naar buiten, in de zon maar uit de wind. Door regelmatig jonge blaadjes te oogsten groeit de plant mooi bossig.

Die blaadjes zijn heel geschikt om er olijfolie mee te parfumeren: ongeveer 30 gram blaadjes op 300 cc olijfolie. Dit een week of twee op een warme plek laten staan. Zodra de olie de geur van basilicum heeft opgenomen, de blaadjes eruit zeven, de olie overgieten in een andere fles en in het donker bewaren. Verder zijn hele blaadjes ontzettend lekker over plakjes tomaat en over pizza. Gebruik ze met mate want de smaak is nogal overheersend. Het koningskruid is heerlijk over witte bonen, maar hoe het smaakt in combinatie met prinsessenbonen weet ik niet.

Pistou

5 teentjes knoflook

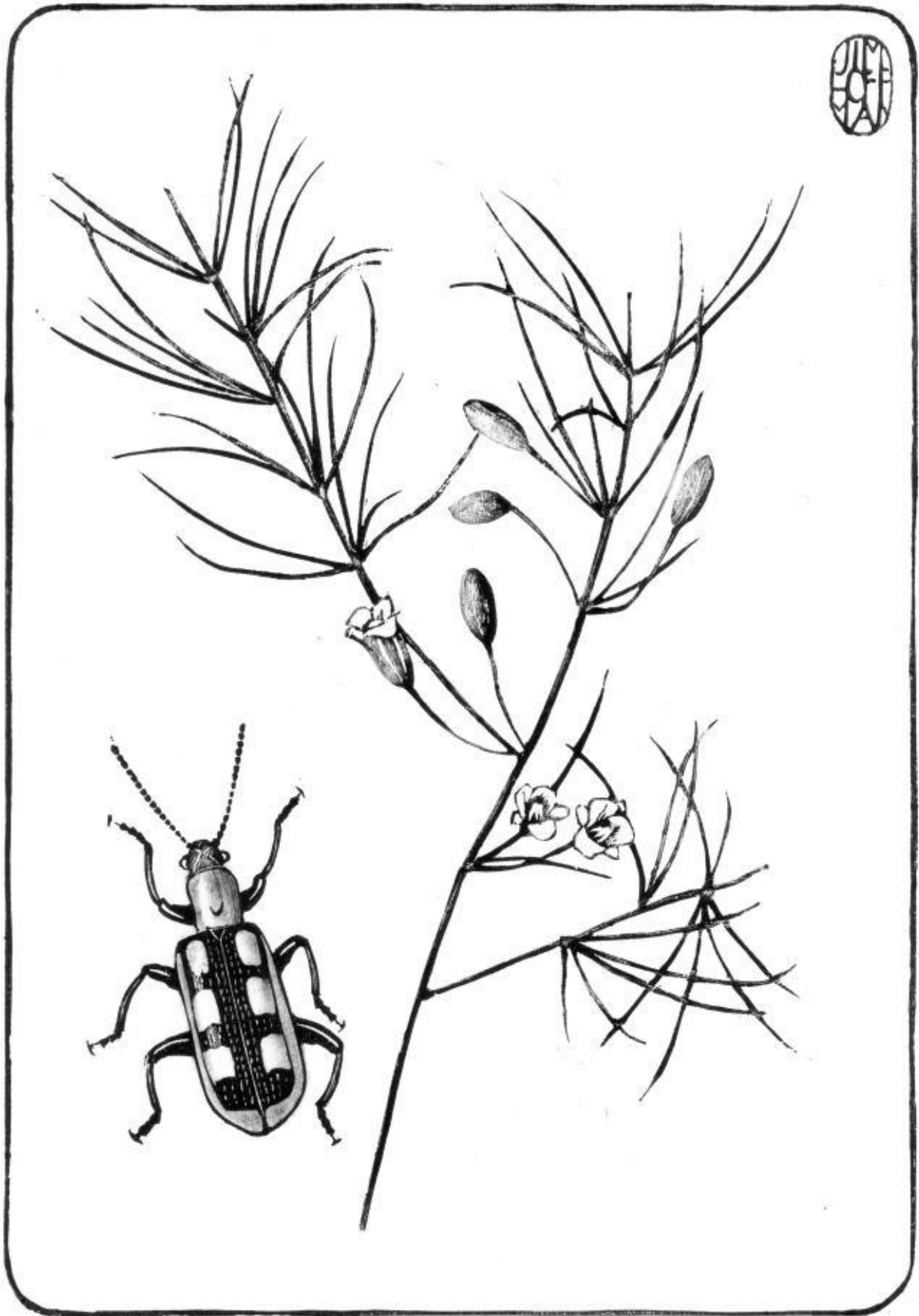
75 gram verse basilicum blaadjes

2 eetlepels tomatenpuree

55 gram geraspte Parmezaanse kaas

6 eetlepels olijfolie

Italianen maken pesto, Fransen pistou. Wrijf voor deze basilicumsaus de knoflook met de basilicumblaadjes in een vijzel of kom tot een pasta. Voeg de tomatenpuree en de geraspte kaas toe. En uiteindelijk de olijfolie met kleine beetjes tegelijk, niet meer dan een eetlepel per keer. Pistou is erg lekker bij witte bonen schotels.



Asperges

Ruim 4000 jaar geleden was deze groente al bekend. Dat blijkt uit afbeeldingen in de piramide van Sakkara, die zo rond 2750 vóór Christus werd gebouwd. Daar komen op muurschilderingen bundels asperges voor, naast vijgen, perziken en meloenen. Of Antonius ze bij Cleopatra heeft leren eten, weet ik niet. Het schijnt wel zo te zijn dat de Romeinen in lang vervlogen tijden ons die gewoonte hebben bijgebracht. De wilde, groene asperges groeiden hier toentertijd als onkruid langs de weg.

Nog steeds kan men in de duinen asperges vinden. Dat zijn dan planten met dunne, liggende stengels, kleine witte bloemen en in het najaar donkerrode bessen. Bij de groenteboer kun je zowel groene als witte asperges kopen. Het grote verschil zit vooral in kleur en het feit dat je de groene niet hoeft te schillen. Bovendien zijn de groene sterker van smaak, je proeft als het ware het bladgroen! De witte stengels worden in bedden gekweekt, blijven ondergronds en daarom bleek.

Ze worden ‘gestoken’ zodra ze een poging doen hun neus in de wind te steken. Ze verraden zichzelf door een barst in het dekzand te maken. Wordt deze scheur te laat opgemerkt, dan verandert de kleur van het kopje gelijk, het wordt paars. Asperges met paarse koppen zijn goedkoper, maar niet minder lekker dan de perfect witte.

Volgens het Grieks-Nederlands woordenboek betekent ‘asperge’ vurig, hevig. Er worden dan ook allerlei magische krachten aan toegekend. Zij is een afrodisiacum, een middel dat de geslachtsdrift prikkelt en stimuleert. Bovendien is ze waterafdrijvend, in ieder geval krijgt de urine er een heel specifieke geur door. Ze is licht verteerbaar, bevat weinig calorieën.

Vroeger werd het witte ‘goud’ alleen in Limburg geteeld, nu wordt het ook in Groningen en Drenthe verbouwd. Van begin mei tot sint Jan (24 juni) worden hier in Nederland asperges gestoken. De periode, waarin we kunnen genieten van

een aspergemaal van eigen bodem, is dus kort. Daarna mogen ze doorgroeien, zich voluit ontwikkelen tot aspergegroen en krachten opdoen voor het volgend seizoen.

Op bloeiende planten zitten soms fel gekleurde aspergekevertjes. Hun larven eten het bladgroen en tasten zo de planten aan.

Gekookte asperges

2000 gram asperges

1000 gram krielaardappeltjes

8 eieren

250 gram roomboter

8 plakjes gekookte ham

Zet de asperges voor het schillen een uurtje in een kom water. Leg ze dan plat neer op een bord of zo en schil ze voorzichtig, zonder ze te breken, met een dunschiller vanaf een centimeter onder het kopje. Snij van het onderste deel een stukje af. Doe de schillen en de einden in een pan. Leg er een rooster op en daar boven op de asperges en voeg water met wat zout toe tot ze onder staan. Breng de inhoud aan de kook, laat deze tien minuten zachtjes doorkoken. Draai het vuur uit en laat ze vervolgens 20 minuten staan. De groente is dan gaar.

Ondertussen is er genoeg tijd om krielaardappeltjes en eieren te koken, boter te wellen en plakjes ham op te rollen. Giet voor het opdienen de asperges af. Bewaar het kookvocht en de schillen voor aspergesoep. Rangschik de asperges op een schaal, samen met de gepelde eieren en de ham. De gewelde boter kan in een kannetje, aardappeltjes apart erbij en eet smakelijk. Een koel glas witte wijn verhoogt het genoeg.

Aspergesoep

60 gram boter

100 gram ui, fijngesneden

1 teentje knoflook, fijngehakt

1 eetlepel bloem

500 cc aspergenat met schillen

zout en peper naar smaak

peterselie, fijngeknipt

6 eetlepels room

Smelt de boter en stoof daarin heel zachtjes de ui en de knoflook tot ze zacht en glazig zijn met de deksel op de pan. Zo blijven de geuren gevangen. Roer er de bloem door, vervolgens het aspergenat met schillen en al. Laat dit met mekaar sudderen tot het heerlijk naar asperges ruikt.

Zeef dan de schillen uit de soep, pureer ze en wrijf ze door een zeef, zodat de houtige stukken achterblijven. Voeg de soep weer aan de puree toe en zonodig peper en zout. De peterselie en de room gaan erbij vlak voor het opdienen en van het vuur af.

Er bestaan recepten voor asperges gratin, asperges salade met mandarijnen en mayonaise, maar ik vind dat zonde van de lekkere groente. Naar mijn gevoel moet je die zo puur mogelijk eten. Voor de afwisseling zou je gerookte zalm in plaats van ham erbij kunnen serveren.



Paling

Vroeg in het voorjaar, zodra het water ongeveer vijftien-zestien graden is, kruipt de paling uit de modder. Daar heeft hij de winter doorgebracht. Hier in Nederland kunnen zo'n 250 palingvissers dan weer aan het werk. De vraag is hoelang nog, want het aantal palingen neemt af. De palingstand in onze binnenwateren is afhankelijk van de intrek van glasaaltjes uit zee.

Veelal wordt aangenomen dat bladvormige palinglarven helemaal uit de Sargassozee ten zuiden van Bermuda op de Golfstroom hierheen drijven. (Het kan ook zo zijn dat ze op meer plaatsen in de diepe Atlantische oceaan het levenslicht zien.) Ze zijn ongeveer twee jaar als ze in de buurt van de kust komen en in glasaaltjes veranderen. In de lente proberen ze met miljoenen tegelijk de Europese rivieren op te zwemmen. Daarbij komen ze hindernissen tegen als sluizen en gemalen. In de zoete binnenwateren groeien ze uit tot volwassen dieren. Ze leven maximaal 20 jaar en het wijfje kan een lengte van een meter bereiken; mannetjes worden ongeveer 40 cm.

'Gekweekte' paling is in feite vetgemeste glasaal. De jonkies worden uit zee gevangen en vervolgens uitgezet in zoet water. Het lukt de kwekers nog niet om de dieren in gevangenschap tot voortplanting te bewegen. De volwassen, geslachtsrijpe paling, de schieraal, ontwikkelt een dikke huid. Vroeger werd die gebruikt om de onderdelen van een dorsvlegel met elkaar te verbinden. Het vel is sterk genoeg om het geweld waarmee de vlegelknuppel op de dorsvloer wordt geslagen te doorstaan!

De volwassen paling trekt om te paren richting Sargassozee, 6000 km verderop. Vier maanden duurt die tocht. Ze nemen onderweg geen voedsel op. Leidse onderzoekers hebben paling in een stromingskanaal laten zwemmen en aangetoond dat de dieren de gigantische reis makkelijk kunnen halen. De geleerden zijn tot de conclusie gekomen dat de trekkende alen slechts veertig procent van hun vet gebruiken voor de reis. De resterende zestig procent houden

ze over voor de voortplanting. Of ze het echt in de Sargassozee doen weten we niet zeker want een volwassen paling is daar nog nooit gesignaleerd.

In het Zuidlaardermeer vangt beroepsvisser Vos paling. Het eetbare formaat verkoopt hij aan huis, heerlijk gerookt of vers.

Gerookte paling

1 niet te grote gerookte paling per persoon

bruin brood en citroen

Zet naast ieder bord een kommetje water met een schijf citroen. Neem een paling ter hand, trek het vel er te beginnen bij de kop af. Knabbel het vlees mee en mee van de ene kant van de vis af en dan van de andere. Veeg af en toe de mond af met een snee bruin brood. Eet dit op zodra het verzadigd is met vet. Wrijf de vingers schoon met citroen en spoel na met water.

Verse paling

1250 gram verse paling, de ingewanden verwijderd

peper en zout naar smaak

boter

nootmuskaat, versgeraspt (hoeft niet, maar is wel eens lekker)

1 citroen, in dunne schijfjes gesneden

Reken voor een lekker maaltje een half pond verse paling per persoon en een half pond extra voor de pot. Snij de vis in stukjes van vijf centimeter. Plaats deze dicht tegen elkaar rechtop in een pan zonder vocht toe te voegen. Strooi er wat peper en zout overheen en eventueel wat versgeraspte nootmuskaat. Dek het geheel toe met schijfjes citroen. Zet de pan, met een deksel erop, op een laag vuurtje, de sappen van de paling komen dan vrij.

Laat dit alles nu heel zachtjes doorkoken tot het vocht verdampt is, zonder de paling uit te laten drogen. Dat duurt 25 tot 30 minuten. Lekker met nieuwe aardappeltjes en gesmolten boter bij de vis.

Paling in gelei

voor 6 personen:

1500 gram verse paling, schoongemaakt en in stukjes van 5 cm gesneden

1 eetlepel zout

1 laurierblad

sap van 1 citroen

Doe de paling in een pan met alle ingrediënten en zoveel water dat alles bedekt is. Breng het geheel aan de kook en schep het schuim eraf. Laat het dan zonder deksel op laag vuur 45 minuten zachtjes pruttelen. Verdeel de paling over zes kommetjes en giet er het vocht overheen. Tegen de tijd dat het geheel is afgekoeld is het vocht ook gegeleerd.

Vlier

Drie soorten van het geslacht *Sambucus* komen oorspronkelijk in Nederland voor: de wilde - of kruidvlier, de bergvlier en de gewone vlier. De vruchten van de wilde- en de bergvlier zijn niet voor consumptie geschikt. Die van de eerste zijn zelfs giftig. De gewone vlier (*Sambucus nigra*) groeit bij voorkeur op plekken die stikstofrijk zijn. Als de omstandigheden gunstig zijn kan hij uitgroeien tot een boom van een meter of negen hoog.

De Germanen geloofden dat in de vlier de godin Frija woonde. Deze schoondochter van oppergod Wodan was de hoedster van huwelijk en liefde. Wellicht wordt de vlier daarom veel op erven aangeplant.

Het is een boom bomvol mogelijkheden. Uit de twijgen sneden kinderen vroeger fluitjes en proppenschietters. Plakjes merg werden gebruikt om insecten op te prikken. Van de schors kan zwarte kleurstof worden gemaakt en van de bladeren groene. Aan verschillende delen van de plant worden geneeskundige krachten toegekend. Zo zou een aftreksel van de schors een goed laxemiddel zijn.

In het herbarium van 'de Librije der Geneeskunst' uit 1698 staat o.a.: 'de jongen scheutjes zuiveren darmen van onderen en van boven'. Wat men zich hierbij moet voorstellen is me niet echt duidelijk. Volgens hetzelfde boek zouden vlierbessen op brandewijn helpen tegen 'opstijgingen'.

Van de bessen kan men heerlijke gelei maken, die rijk is aan vitamine C. Ze zijn goed bruikbaar om er zelf een lekkere, mooi donkerrode wijn van te bereiden. Vogels eten ze ook graag.

In het voorjaar bloeit de boom met welriekende witte bloemschermen. Bijen vliegen er niet op want ze leveren geen nectar. Toch zijn de bloemen voor allerlei doeleinden geschikt: enkele bloemschermen mee gekookt met kruisbessen geven een aparte muskaatsmaak aan de jam. Van gedroogde bloemen kan men

een geurige thee trekken. Zelf maak ik elk jaar een paar flessen vlierbloesemsiroop.

Op warme dagen staat er altijd een kan aangemaakte limonade klaar in de koelkast: een fantastische dorstlesser na welke inspanning dan ook.

‘s Winters roept zo’n drankje zoete herinneringen op aan zwoele zomerdagen.

Vlierbessenwijn

1250 gram vlierbessen

500 gram rozijnen

1500 gram suiker

2 citroenen, uitgeperst, of

2 theelepels citroenzuur

pecto-enzym

wijngist, algemeen of Porto

gistvoedingszout

5 literfles, goed schoon waterslot

Alle spullen voor de wijnbereiding zijn te koop in speciaalzaken of via Internet.

Ris de vlierbessen en kook ze met een bodempje water kapot, zodat alle sap vrijkomt. Hak de rozijnen fijn, doe ze in een grote kom of schone emmer en overgiet ze met een halve liter kokend water. Los de suiker op in 1500 cc water en giet dat bij de rozijnen. Voeg daar het gezeefde sap van de vlierbessen en de citroen bij. (Ik leg een oude doek in de zeef om zoveel mogelijk prut eruit te halen.) Laat dit nu tot kamertemperatuur afkoelen.

Voeg dan pecto-enzym toe volgens de aanwijzingen op het pakje. Als laatste gaan de gist (aangemaakt volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking) met het gistvoedingszout erbij. Zet de emmer op een lekker warm

plekje (21°) en dek hem af met een brandschone doek. Dit om te voorkomen dat er fruitvliegjes op af komen. Roer twee keer per dag om. Het spul gaat nu borrelend gisten, de wilde gisting heet dat.

Giet na 10 dagen de vloeistof door een zeef in de fles, vul aan met water en zet het waterslot erop. Laat de aanstaande wijn op kamertemperatuur uitgisten. Hevel af en toe over om van de droesem af te komen en vul de fles dan weer aan met water.

Zodra het waterslot niet meer bloept, kan de fles op een koelere plek gezet worden om de wijn te laten klaren. Hevel hem nog een laatste keer van de droesem af en dan is de wijn klaar om te drinken (hoop ik).

Eet vlierbessen nooit rauw, ze bevatten giftige stoffen die door koken teniet worden gedaan.

Gelei van kruisbessen met vlierbloemen

1000 gram kruisbessen

250 cc water

1000 gram suiker per 1000 cc vocht

2 tot 3 grote schermen vlierbloemen in een oude zakdoek of een gaasje geknoopt

Was de kruisbessen en doe ze samen met het water in een pan. Sudder ze zachtjes tot ze open springen. Laat ze in een doek boven een maatbeker uitdruipen.

Voeg naar verhouding suiker toe. Breng het vocht weer aan de kook en hang er de bloemen in tot het de geur ervan heeft opgenomen. Het geheel nu verhitten tot een druppel van het spul op een koud bordje stolt. Doe de gelei in schone potjes met schroefdeksels. Zet ze even ondersteboven.

Alle lucht in de potjes komt zo in aanraking met de gloeiende gelei. De meeste bacteriën kunnen daar niet tegen. Men kan ook geleisuiker gebruiken, volg dan de aanwijzingen op het pak.

Vierbloesemlimonade

bloemschermen

1500 gram suiker per liter vocht

30 gram citroenzuur per liter vocht

Pluk voor de siroop op een droge, liefst zonnige dag de bloemschermen met de aangenaamste geur. Prop een glazen stopfles of weckfles er flink mee vol en vul hem met water zodat de bloemen onder staan. Doe de stop er op of dek de fles goed af met een deksel of een stuk plasticfolie. De geur mag zeker niet ontsnappen. Laat dit zo 24 uur op de vensterbank in de zon staan, bij bewolkt weer wat langer, maar in elk geval zo lang tot het water de aangename reuk heeft aangenomen. (Volgens mijn man mag het best een beetje gaan gisten!)

Zeef vervolgens de bloemen eruit en vang het water op in een maatbeker. Meet het vocht en voeg verhoudingsgewijs voldoende suiker en citroenzuur toe. Breng het geheel aan de kook. Giet de siroop, zodra deze iets afgekoeld is, in goed schoongemaakte droge flessen. Sluit ze af met een schroefdop en bewaar ze tot gebruik koel en donker.

Tip: Bloemschermen kunnen heel goed in de diepvries bewaard worden.



Rabarber

Heel, heel lang geleden maakten de Chinezen een medicinaal poeder van de wortels van *Rheum officinale* en *Rheum palmatum*, rabarbersoorten die wij tegenwoordig als sierplant telen. Om dat poeder te maken werden de wortels geschild, gedroogd en vervolgens gemalen. Het hielp tegen maagklachten, galstenen, geelzucht en hardlijvigheid. Dat staat in het Pen-King kruidenboek, dat omstreeks 2700 vóór Christus werd geschreven.

Marco Polo bracht gedroogde wortels mee naar Europa. Er ontstond een lucratieve handel want het spul zou bovendien helpen tegen geslachtsziekten, blijkbaar een veel voorkomende kwaal in die tijd. De Grieken kenden de wortels ook. Zij noemde de plant ra barbaron, *Rheum barbarum*, want vreemdelingen, barbaren, brachten hem mee van de andere kant van de rivier de Ra, die tegenwoordig Wolga heet.

In de zestiende eeuw worden er in Europa steeds meer kruidentuinen aangelegd. In die tuinen kweekte men geneeskrachtige planten. Een Duitse arts leverde aan de hortus van Leiden de rabarbersoort, *Rheum ponticum*, ook weer vanwege de heilzame kracht van de wortels. Wij kennen hem nu als vaste plant, maar rond 1750 wordt hij nog als rariteit geshowd.

De bladstelen worden eind achttiende eeuw populair als groente. Geforceerde stengels komen al zo'n 200 jaar aan het eind van de winter op de markt. Om de oogst te vervroegen wordt de plant afgedekt met een speciale pot, folie of een emmer. Een ruime hoeveelheid paardenmest er omheen zorgt voor extra warmte en voedsel, waardoor het gewas eerder aan de groei komt.

Van januari tot april worden die geforceerde stengels geoogst. Daarna is het de beurt aan de onbehandelde planten. Rabarber is dol op flinke hoeveelheden mest: vroeger kieperde men er vaak het tonnetje over leeg! De plant bloeit met een fikse pluim roomwitte bloemen.

Jonge stelen zijn rauw lekker: gezellig sabbelen op een steel, die je af en toe in suiker doopt. De oudere zijn geschikt voor allerlei recepten: jam met wat sinasappelsap en -rasp, chutney met uien, gember en rozijnen, een Engelse ‘pie’, gewoon moes. Het moes kan tot toetje opgewaardeerd worden door het op te dienen met custard, aardbeien of plakjes banaan.

Mijn wederhelft vindt rabarbermoes met bitterkoekjes ontzettend lekker, helemaal heerlijk wordt het met wat advocaat.

Rabarbersiroop

500 gram liefst rode rabarber, gewassen en in stukjes gesneden

2 tot 3 kopjes water

300 gram suiker

10 gram citroenzuur

Zet de rabarberstukjes op met het water en kook ze gaar. Laat de gare rabarber in een zeef uitlekken, zonder erin te roeren. Dat zal 300 cc sap opleveren, zoniet dan aanvullen met water. Het vocht met suiker en citroenzuur even doorkoken.

Voor het gebruik de siroop verdunnen met drie maal de hoeveelheid water.

Ik vond dit recept in het kookschrift van een dierbare, oude vriendin, Martha Lacoste. Ze voegt er nog aan toe: “Wil men de limonade voor langen tijd bewaren dan giet men de stroop in een schoongemaakte flesch en sluit deze af met een uitgekookte kurk, waarna ze gelakt wordt.” Een schone fles met schroefdop is ook goed.

Rabarber koresch / Stoofvlees met rabarber

100 gram boter

1 ui, fijngesnipperd

500 gram mager runderstoofvlees, in blokjes

zout en zwarte peper

1 afgestreken theelepel kaneelpoeder

500 gram rabarber, in stukken gesneden

½ citroen, geperst

Smelt 40 gram boter in een ruime pan en fruit daarin de ui tot hij zacht is. Voeg op hoog vuur het vlees toe. Bak dat aan tot het mooi bruin is. Doe er water bij tot het vlees helemaal ermee bedekt is. Voeg nu zout en peper naar smaak toe en de kaneel. Breng dit alles aan de kook en laat het een uur of twee sudderen, tot het vlees helemaal gaar is.

Smelt in een andere pan de rest van de boter. Bak daar de rabarber een paar minuutjes in aan, besprenkel dit met het citroensap en laat nog even pruttelen. Schep zonodig teveel nat van het vlees af. Doe dan de rabarberprut bij het vlees en laat het samen nog tien minuten op een laag vuur op staan.

Lekker met witte rijst.

Rabarbermoes

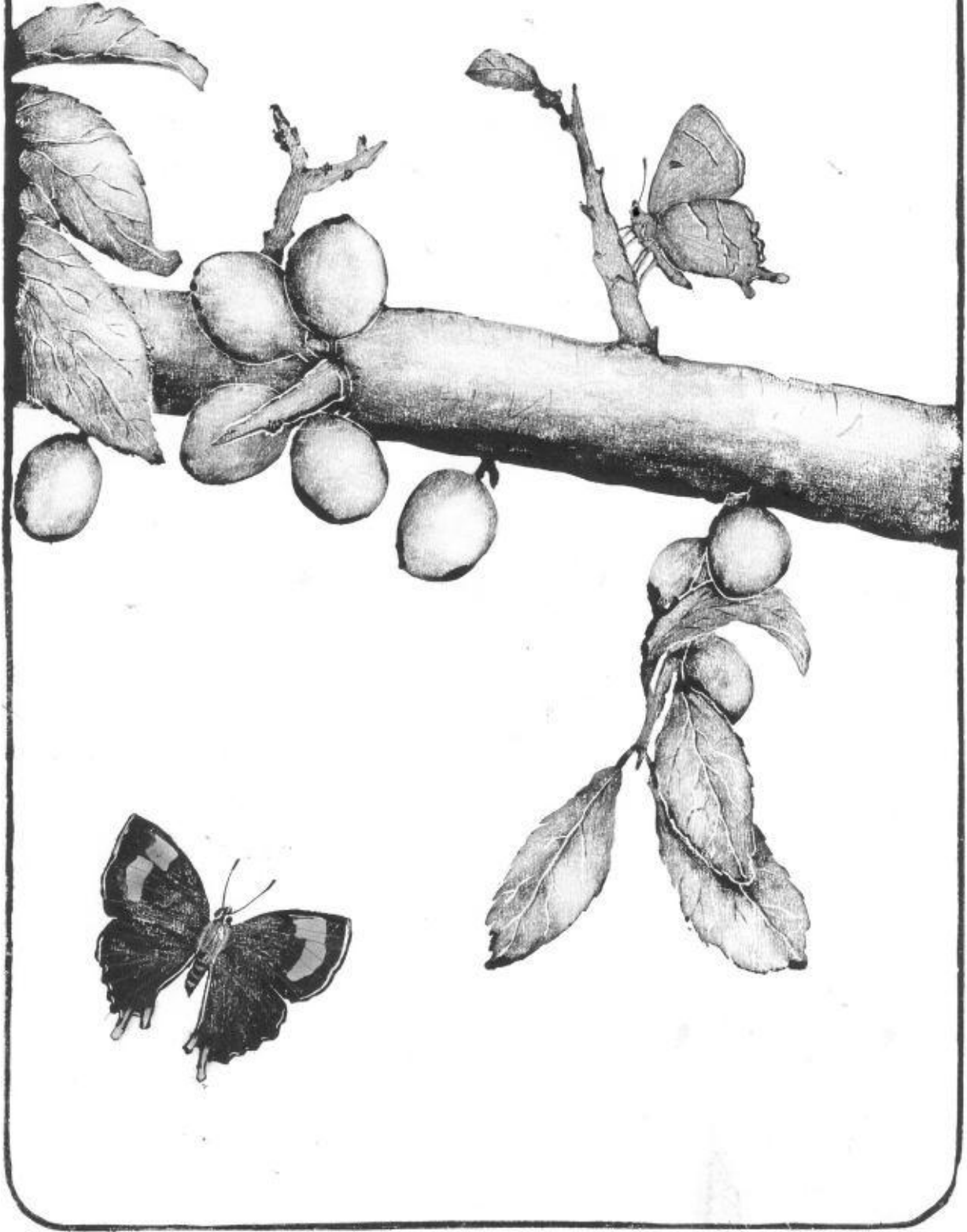
500 gram rabarber, zonodig geschild, in stukjes gesneden

1 klontje boter

50 gram suiker of honing

Gebruik voor dit moes jonge, nog roze rabarberstelen. Doe deze met een klontje boter en suiker in een pan. Leg er een deksel op en laat dit ongeveer acht minuten stoven. Oudere stelen moeten eerst geschild worden en wat langer op staan.

Laat de moes niet te zacht worden, hij gaart tijdens het afkoelen nog wat in zijn eigen warmte na. Proef voor het opdienen of het niet te zuur is. Voeg zonodig nog wat suiker of honing toe.



Sleepruimen

Na de eerste nachtvorst is de tijd rijp om de sleedoorn, *Prunus spinosa*, weer eens op te gaan zoeken. Deze gedoornde struiken groeien bij ons in het wild in de duinen, aan de rand van bossen, op ruige rivierdijken en soms als haag langs weilanden waar ze een mooie, natuurlijke prikkeldraadfunctie hebben. Ze vormen dichte bosjes, waarin allerlei vogels hun nest bouwen om er ongestoord te kunnen broeden. Men veronderstelt dat de struik, die wel vier meter hoog kan worden, de stamouder is van onze damastpruim en andere pruimenrassen.

Vroeg in het voorjaar, in maart/april, verschijnen er witte bloempjes op het nog kale hout. Deze bloesem levert de eerste nectar aan allerlei vlinders die uit hun winterslaap ontwaken. De berkepage en de bruine page, die ook wel sleedoornpage wordt genoemd, leggen hun eitjes op de bladeren van de sleedoorn. De rupsen eten de blaadjes.

Je zou een aantekening moeten maken van waar de sleedoorn zoal bloeit. Want in het najaar kunnen de struiken weer het doel van een wandeling vormen. De eerste nachtvorst heeft dan de blauwzwarte, wrange vruchten zoet gemaakt. Kies een droge dag uit om op stap te gaan, pluk sleedoornpruimpjes en maak er jam van of wijn. Sloe-gin is ook heel erg lekker. Na een lange wandeling in de sneeuw of een schaatstocht in de vrieskou smaakt een glaasje van dat spul uitstekend.

Sleepruimengenever

250 gram sleepruimen zonder steel

500 cc gin of jonge klare

50 gram suiker

10 amandelen

Prik met een stopnaald wat gaatjes in de vruchten, zodat hun kleur en smaak in gin of jonge klare kunnen trekken. Doe ze met suiker en een stuk of tien gepelde en fijngestampde amandelen in een fles. Deze goed sluiten, schudden tot de suiker is opgelost en minstens drie maanden wegzetten.

Langzaam aan kleurt de drank prachtig roze en neemt de geur aan van de amandelen. Voor gebruik filteren. Ik leg hiervoor een koffiefilter in een trechter.



Koffiecultuur

Een paar jaar geleden waren wij in Ethiopië, een arm, maar interessant land met prachtige natuur en een rijke geschiedenis. Deze gaat terug tot ver vóór het bezoek van de koningin van Sheba aan koning Salomo. Het is daar hoog in de bergen zo droog en de zon dermate fel, dat ze er de koffie buiten kunnen drogen. Men spreidt eenvoudigweg de rode bessen op de grond uit en na een paar dagen zijn ze klaar om gepeld te worden.

We werden er uitgenodigd op de koffie. Toen wisten we nog niet dat dit in Ethiopië een langdurige ceremonie is. Die verloopt als volgt: op de lemen vloer van de woning spreidt de vrouw des huizes vers gras met bloemen uit. Dan komt de trots van het huis tevoorschijn: het koffiekistje. Daaruit haalt ze een tafeltje ter grootte van een dienblad en versiert dat met bloemen. Ze zet er piepkleine kopjes op, die ze nog even met wat water omspoelt. Dat is een ritueel want schoon waren ze al.

De groene koffie bonen worden geroosterd in een pannetje boven een gloeiend houtskoolvuurtje. De gasten zitten er omheen en genieten van de geuren die langzaam vrij komen. Zodra de bonen mooi bruin zijn, wordt het pannetje van het vuur gehaald en onder ieders neus gehouden zodat het aroma geen mens ontgaat. Er wordt gezouten popcorn geserveerd terwijl de bonen op een rieten matje afkoelen. (Datzelfde matje is eerder gebruikt om het vuur aan te wapperen.)

Het koffiewater staat inmiddels op in een bol stenen kruikje met een slanke hals. Op een paar gloeiende kooltjes brandt wierook voor de juiste sfeer! Dan stampt de gastvrouw in een houten vijzel de koffie fijn. Het matje fungeert nu als trechter om de gestampte koffie in het potje te doen zodra het water kookt. Het brouwsel moet drie keer opkoken, waarbij het de kunst is om het niet te laten overkoken.

Het inschenken vereist enige vaardigheid: met een heel hoge straal giet de gastvrouw de koffie in de kopjes. Een prop paardenhaar of sisal in de tuit van het

kruikje dient als zeefje. Het eerste kopje is loeisterk en mierzoet. (Vroeger dronken de Ethiopiërs hun koffie met zout, boter of kruiden tot de Italianen zo rond 1935 suiker introduceerden.)

Gewoonlijk krijg je drie kopjes aangeboden ter herinnering aan de drie broers die de grondleggers zijn van deze ceremonie. Zij kwamen elkaar na lange tijd tegen en hadden veel te vertellen. De oudste broer, Abol, zette koffie, toen die op was, waren ze nog lang niet uitgekletst. Huletegna, de volgende broer, schonk wat extra water bij de drab. Toen die koffie op was, vulde Bereka, de jongste, de pot nog maar eens bij met kokend water. De drie “gangen” worden nog altijd met de naam van de broers aangeduid. De naam van de derde broer betekent: veel heil en zegen!

Bunna / Ethiopische koffie

1 kopje rauwe, groene koffiebonen

1 theelepel kruidnagels

¼ theelepel kaneel

7 kopjes water

suiker

popcorn

Rooster groene koffiebonen in een pan boven hoog vuur tot ze goudbruin zijn. Stamp of maal de koffie fijn samen met de kruiden. Breng het water met de gekruide koffie en suiker naar smaak aan de kook. Haal zodra het schuim omhoog komt het pannetje van het vuur en roer even om. Zet het weer op het vuur tot het schuim weer oprijst. Neem de pan weer van het vuur, tik tegen de zijkant van de pan en laat de koffie nog een keer opkoken.

Serveer de koffie in kleine kopjes met wat schuim. Het koffiedik zakt naar de bodem van de kopjes, dus niet roeren!

Sommige koffiedikkijkers zetten het lege kopje ondersteboven. Zij kunnen de toekomst voorspellen aan de hand van het patroon dat het drab langs de zijkant van de kopjes vormt.

Probeer er eens popcorn bij, wij vonden dat heel vermakelijk en smakelijk. De bereidingswijze staat op de verpakking.

Koffie-ijs

2 eieren, gesplis

100 gram poedersuiker, gezeefd

2 eetlepels zeer sterke koffie

125 cc slagroom

Klop de eiwitten stijf en voeg de poedersuiker geleidelijk toe. Roer de dooiers met de koffie door elkaar. Schep hier voorzichtig het eiwit door.

Klop de slagroom luchtig en schep dit door het koffie-eiwitmengsel. Doe het in een kom en zet het in de vriezer tot de massa stijf is. Dit ijs hoeft niet meer opgeklopt te worden.

Colofon

Hanneke Videler (1944) is geboren in Veghel, getogen in België, verder opgegroeid in Limburg en volgroeid in Groningen.

Ooit voerde ze de redactie over 'Blub, Blub, de Diepduiker', toentertijd het contactorgaan van de Noord-Nederlandse Duikfederatie. Daarin schreef ze over eetbare zeezaken.

Jarenlang zijn haar kookverhalen verschenen in 'Dorpskrant' van Noordlaren en in 'Denken en Doen' het ledenblad van het NVVH-Vrouwennetwerk. Een aantal daarvan is voor dit boek herschreven en voorzien van meer recepten.

Bij uitgeverij Atlas in Amsterdam verscheen in 2010: Eetbare Natuur, een kookboek voor wat in Nederland uit het wild te halen valt.

Zoetwatervis, de culinaire gids is met een harde kaft en leeslint mooi uitgegeven door Scriptum.

Kijken, Lezen, Koken verscheen voor het eerst in 2005 in gedrukte vorm.

Veel Kijk-, Lees- en Kookgenoegen!

© 2016 JOEP vof

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, geluidsband, elektronisch of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.