



Koken.

Michiel de Vlieger, eigenaar van 'Cometa Culinaire, de vliegende keuken', heeft een voorliefde voor recepten met een Franse, Italiaanse en Noord-Afrikaanse inslag. Makkelijk, maar ook experimenteel.

Al die ingrediënten...



Nodig voor 8 stuks:

- 60 gr. bloem
- 30 gr. rijstmeel
- 1 el boter gesmolten
- sap van ½ citroen
- ½ theelepel kurkuma
- 1 tl komijnzaad grof gehakt
- ½ tl venkelzaad
- ½ tl zout
- 1 à 2 hete groene pepers, fijngehakt
- 2 tl verse gemberwortel fijn geraspt
- 2 teentjes knoflook fijngehakt
- klein bosje koriander gehakt
- 2 verse curryblaadjes gehakt (optioneel)
- 2 uien, gehalveerd, in dunne plakjes gesneden
- plantaardige olie om te frituren

Zo af en toe ontmoet ik een lezer van mijn kookrubriek. Dan hebben we meteen een mooi gespreksonderwerp: eten! In die gesprekken is men gelukkig positief over mijn recepten, maar ojee, die lange ingrediëntenlijsten... Lieve lezers, ik zou niets liever willen dan het met drie à vier ingrediënten en wat kruiden te kunnen fixen. Het receptencirkeltje wordt dan al snel heel klein en ook veel minder spannend. Deze week is dat niet anders. We slieren deze week door een willekeurige Indiase stad met eten op iedere hoek van de straat. Klinkt goed hè, voor iemand die nog nooit in India is geweest?! Ik leerde vooral en genoot destijds van de tv-serie van Jelle Brandt Corstius bij de VPRO. Dit Indiase streetfoodgerechtje, 'onion bahji', at ik ooit in Rotterdam. Na wisselende ervaringen met mijn eigen bereiding durf ik dit recept nu met plezier met anderen te delen.

Bereiding

Zeef bloem en rijstmeel in een mengkom, roer er dan de gesmolten boter en het citroensap door en net genoeg koud water om de dikte van dubbele room te krijgen. Roer de kruiden, zout, groene peper tot en met de curryblaadjes erdoor. Roer dan de uien erdoor zodat ze goed bedekt zijn. Verhit de olie in een frituurpan tot 180 graden, of vul een grote pan voor een derde met olie en verwarm totdat een druppel beslag sist als het de olie raakt en blijft drijven. Zet intussen een kom met koud water naast de frituur en een bord bekleed met keukenpapier. Verwarm ook de oven voor op 150 graden hete lucht. Als de olie eenmaal op temperatuur is, maak je je handen nat en vorm je er met behulp van een eetlepel balletjes van. Laat van de lepel in de olie glijden, zorg ervoor dat de pan niet te vol wordt en roer voorzichtig om te voorkomen dat de balletjes blijven plakken. Kook ongeveer vier minuten, af en toe draaien, tot ze knapperig en goudbruin zijn, laat ze uitlekken op het papier en zet ze in de oven om warm te blijven terwijl je de volgende batch bakt. Serveer met een pittige gember-komkommerai.

Voor al uw culinaire vragen of opmerkingen mail naar michiel@cometaculinaire.nl

Drinken.

ADVERTORIAL



Bosman Wijnkopers, van wijnkoper **Nico McGough**, is een landelijk toonaangevend bedrijf gespecialiseerd in de mooiste biologische en biodynamische wijnen. De Hamersma gids nam 205 wijnen uit de collectie op met het gemiddelde cijfer van 9-. In de Omfietswijn gids van Nicolaas Klei scoort de collectie van Bosman Wijnkopers het hoogste aantal 'omfietswijnen' in geheel Nederland.

Taalgebruik

Billenkoek kreeg ik bij het aanprijzen van onze 'trouvaille' van 2019, de zingend zuivere, spetterfrisse Verdejo Blanco van het Spaanse Cueva del Chamán. Wat ik verkeerd deed? Ik sprak het uit als VERdejo, terwijl het in het Spaans dient te worden uitgesproken als BERdejo. Natuurlijk weten wij dat, maar wij weten ook dat als wij spreken over berdejo nagenoeg iedereen ons glazig aan zal kijken. Verdejo dus.

In het smoothete district Yecla, in Zuid-Spanje, staat een coöperatie waar jaarlijks ongeveer 15 miljoen liter wijn wordt gemaakt. Dat lijkt veel, maar voor Spaanse begrippen is het nét een middelgroot wijnbedrijf. Daar streek een jonge en talentvolle wijnmaker neer die maar één wens had: eigentijdse, biologische wijnen maken.

Hiervoor kon hij leunen op topwijngaardmanagement en een ultramodern ingerichte wijnmaakruimte. Nagenoeg alle wijnbedrijven in die hoek maken gebruik van gistsoorten die speciaal worden gecultiveerd. Het nadeel ervan is dat zij aan de wijn een wat onnatuurlijk aroma geven dat het meeste lijkt op dat van een gekneusde grapefruitschil. Niet mijn 'ding' uiteraard. Maar Cueva del Chamán pakt het anders aan door de van nature op de wijngaard voorkomende gisten te gebruiken. Het resultaat is een bloemig ruikende wijn met heerlijke, haast 'sappige' tonen van rijp geel fruit. In de mond fijne vulling en heerlijk fris en verkwikkend zuur. Natuurlijk en zuiver. Het is een ultiem glas wit om mee te beginnen als aperitief, maar past ook perfect bij visgerechten, salades en uiteraard rijstgerechten als paella. Fijne Thaise curry en deze wijn hebben het ook goed samen.

Prijs

Verdejo Blanco 2020 (spreek uit Berdejo Blanco) € 9,95

Bestellen via www.bosmanwijnkopers.nl of per e mail. info@bosmanwijnkopers.nl. Frederik Hendriklaan 251 Den Haag.

Eten.

Little Miss Sangria

Mediterraan (afhalen & bezorgen)



+ dorade
+ varkenswang
- geen toetjes

Cijfer: 8

Op de site van Little Miss Sangria zoeken we naar de wijnkaart. Op de bezorg- en take-awaylijst staan alleen maar gerechten.

Scroll je naar beneden, dan staat bij de 'Survival box' wel een fles naar keuze. We besluiten maar eens te bellen. Een jongen aan de andere kant van de lijn meldt dat ze natuurlijk sangria in huis hebben en ook flessen wijn. "Doet u maar een flesje sangria," opperen we. "Ja, maar welke?", vraagt de jongen. "We hebben een witte die naar passievrucht smaakt, een witte met mango of de klassieke rode." Die laatste lijkt ons het veiligst.

Klokslag half zeven staat een mevrouw met mondkapje voor de deur. In de ene hand een tas met eten, in de andere een fles met de huisgemaakte sangria. Terwijl ik een blik op de inhoud van de tas werp, realiseer ik me plots: de toetjes! "Nee, die bent u niet vergeten," stelt de dame gerust. "Tijdens de lockdown is daar veel minder vraag naar, dus we zijn er even mee gestopt." Nou ja. Hoe kan dat nou? Zijn we met z'n allen zo aan het bezuinigen? Of zitten de decemberkilo's er nog altijd aan? Vreemd.

Afijn, we gaan verder. Little Miss Sangria doet aan shared dining. In de paella is de rijst (€ 10,-) verrijkt met doperwtten, paprika, kip, mossels, spekjes en één grote garnaal. "Delen?", grijns ik naar mijn moeder als ik het roze schaaldier omhooghoud. Dat hadden er gewoon twee moeten zijn. Maar verder geen klagen hoor, lekker hoog op smaak.

Terwijl mijn moeder de quinoasalade (€ 7,50) aanmaakt met het apart geleverde bakje kruidendressing, plof ik de fles huisgemaakte sangria (€ 15,-) open. We proosten, nemen een slok en kijken elkaar aan. Lichtzoet, fruitig, hint van kaneel. Lekker bij de zoute vis in de paella. De salade is juist weer fris en zoet, de dressing ruikt naar munt en basilicum. Een speels ensemble met rucola, cherrytomaatjes, zachte zoete aardappel en cashewnoten voor de bite. Klein detail: de auberginestukjes mogen voortaan nog iets langer gebakken worden.

Tussendoor even een compliment aan de mensen achter Little Miss Sangria: fijn, die linnen tas en de fles met beugeldop. Kunnen we hergebruiken. Ook goed: behalve de salade zijn de gerechten verpakt in kartonnen bakjes. En daar komen mooie gerechten uit. Zoals een perfect op de huid gebakken dorade (€ 9,75). Onder de vis ligt caponata. Het is al een tijd geleden dat ik deze zoetzure Siciliaanse salade at, met als basis ingrediënten: tomaat, aubergine en bleekselderij. Meestal doen ze er ook olijven en kappertjes bij. De truc is om 'm niet te zuur te maken, wat helaas te vaak gebeurt. Niet hier overigens, ik zou ook niet van een salade willen spreken, maar van een saus, want dat is het: lichtpittig, eerder zoet dan zuur. In combinatie met de vis is het een feestje voor de smaakpapillen. Net als de langzaam gegaarde varkenswang in sherrysaus (€ 12,-). Verrukkelijke stukken vlees. Een stevig uiterlijk, maar eenmaal de vork erin, valt het uit elkaar als mals draadjesvlees. Lekker met de rode kool.

En daarna? Een kop koffie die mijn moeder serveert met een Ferrero Rocher. Tja. Na afloop ontvangen we een Tikkie: € 56,75 inclusief bezorgkosten. Als we straks eindelijk weer eens uit eten kunnen, gaan we dit restaurant dat afgelopen juni in de Reinkenstraat neerstreek, bezoeken. Tot die tijd wil ik toch pleiten voor desserts op de kaart. En een wijnkaart, mensen. Zo kom je de crisis nog enigszins door.

Annerieke Simeone

Fijn, die linnen tas en de fles met beugeldop

Adres

Reinkenstraat 61

Telefoon

070 779 9661

Info

www.littlemisssangria.nl

Afhalen en bezorgen

donderdag tot en met zondag van 16.00 tot 20.00 uur. Bezorgt binnen een straal van 3 km vanaf de Reinkenstraat, extra kosten: € 2,50.

Gerechten

vanaf € 4,50
Geen nagerechten tijdens de lockdown.