



FOTO LUCAS GÖBEL

Smulpapen

Samuel Levie staat op de bres voor goed voedsel en zoekt de verhalen achter ons dagelijks eten.

Feestvis

Dit weekend ging ik op zoek naar een biologische zalmzijde om zelf te pekelen en roken voor een feestje. Als kind was ik altijd verguld als mijn moeder voor een feestelijke gelegenheid bij schroevenboer Peter Quatfass een gerookte zalm bestelde. De rossige eigenaar van de ijzerwarenwinkel en houtzagerij – hij leek in mijn herinnering een beetje op Theo van Gogh – nam zo nu en dan bestellingen aan voor gerookte zalm. De zalm, per zijde te bestellen, werd op zijn dak in een oude melkbus gerookt.

Goede gerookte zalm is niet zo makkelijk te krijgen. In bijna elk eetcafé kun je een broodje gerookte zalm bestellen, meestal met roomkaas of zoete mosterddressing. Die gerookte zalm smaakt meestal naar niet veel meer dan zout en rook. Bij de supermarkt krijg je kweekzalm die uit elkaar valt van ellende. Sowieso is zalm een dubieuze vis. In het wild begint hij schaars te worden en over de kweekvariant is ook veel discussie. De vissen worden vaak in grote bassins gehouden waar grote hoeveelheden antibiotica nodig zijn om de beesten nog enigszins aan de

Licht gerookte zalm

Een zalmzijde (ongeveer 2 kg), 50 g zout (25 g per kilo), 2 el suiker, 1 el peperkorrels, 1 el venkelzaad, ½ el mosterdzaad, ½ el korianderzaad, rasp van 1 citroen, houtmot

Dit is zalm voor een groot gezelschap. Koop biologische of MSC-gecertificeerde zalm. Rooster de specerijen een minuut of twee in een droge pan en vermaal ze in een vijzel. Meng de specerijen met suiker, zout en citroenrasp en smeer hiermee de zalm aan alle kanten goed in. Leg de vis op een grote ovenschaal in de koeling en dek af met folie. Het zout onttrekt vocht aan de zalm. Laat het geheel 3 dagen staan. Spoel het kruidenmengsel van de zalm en dep droog met een theedoek. In dunne plakken gesneden is de zalm zo al heerlijk.

Voor wie hem wil roken: leg een paar gloeiend hete kooltjes aan de zijkant van een flinke afsluitbare barbecue. Leg er dan twee flinke handen zaagsel/houtmot op. Leg de zalm met de huid naar beneden op een rooster. Zorg dat er net genoeg lucht in de barbecue komt om het zaagsel te laten smeulen, zonder dat het vlam vat. Leg de deksel op de barbecue en laat de zalm een half uur roken.

zwem te houden. Als voedsel krijgen de vissen vooral vismeel. Vismeel is afkomstig uit de visserij, zodat een beroep wordt gedaan op de gelimiteerde hoeveelheid vis die in de zee zwemt.

Van nature kwam de zalm ook in de Nederlandse wateren voor. Zalm is een anadrome vis, oftewel een vis die zich in zoet water voortplant, maar die een groot deel van zijn leven in de zee leeft. In de schappen van onder andere Albert Heijn ligt tegenwoordig gerookte biologische zalm. Op de vraag wat dit product precies biologisch maakt, lijkt niemand een eenduidig antwoord te hebben. Maar de vis schijnt duurzamer gevoerd te worden, geen preventieve antibiotica te krijgen en meer ruimte te hebben. Voor de feestzalm ging ik naar de Albert Cuyp, waar ik een biologische vis kocht

Een kratje gezond
Lokale bezorgservice **De Krat** verloot wekelijks een krat lokale en biologische boodschappen.

PIEPENDE ASPERGES

Ondanks de 468.000 andere manieren die Google suggereert om asperges klaar te maken, blijft de klassieke variant met ei en botersaus onze favoriet. Culinair historica Lizet Kruijff noemt al een recept uit 1715 waar botersaus wordt voorgeschreven, maar waar deze bereiding oorspronkelijk vandaan komt, konden we niet achterhalen, al geeft de titel 'asperges à la Flamande' wel een idee.

Afhankelijk van het weer zijn asperges er rond half april, en op 24 juni precies stoppen de telers met oogsten: tijd voor de plant om uit te rusten. Wanneer je asperges langs elkaar wrijft, horen ze een melodietje te piepen: dan zijn ze vers.

Zoals bij elk klassiek recept is er strijd, in dit geval over de bereidingswijze. Opzetten in water en 15 minuten koken, zegt de een, wij zelf zweren bij aan de kook brengen en dan het vuur uitdraaien. Daarna hooguit acht minuten laten staan, afhankelijk van de dikte.

Inger Boxsem

Vraag: wat is boter klaren?

Uw antwoord naar parool@dekrat.nl o.v.v. naam, adres en telefoonnummer.

Antwoord vorige week: tomatine is een giftige stof in de tomatenplant en in onrijpe tomaten.

Winnaar: Ara Gradstein (34) woont samen met Thijs (36) en Koosje de poes (5) in Amsterdam-West. Op de foto met zusje Stephanie (24) die kwam logeren. Lievelingsgerecht: pannenkoeken, 'als onze pappa ze bakt!'

Het adresje Voor de beste kruidenboter ga je naar Van de kook.

Het is een vrolijk stel, de mensen van eetcafé Van de Kook, gevestigd in Kunstcentrum Cordaan. Onder begeleiding van een paar vrijwilligers wordt hier elke vrijdag een driegangenmenu bereid en geserveerd door mensen met een verstandelijke beperking.

Eind juni begint de zomerstop, maar vanaf september wordt er weer gekookt; reserveren noodzakelijk. De prijs is on-Amsterdams: negen euro. Voor dat geld wordt er kundig gekookt, maar bovenal met een ontwapenende zwier bediend. Marcel Dijkstra (54) is al twintig jaar van de partij en hij neemt z'n rol als gastheer serieus. Beleefd en keurig gekleed, met strik en gilet. Dijkstra: "Ja, ik ben de enige hier die dat draagt. Ik zie er graag netjes uit."

Naast zijn bezigheden voor Van de kook werkt hij bij de plantsoendienst. Lekker buiten. Vrijdagsochtend zorgt hij dus eerst voor het groen in de stad voordat hij naar Van de Kook komt. En dan buigt hij zich over zijn specialiteit: kruidenboter. Die komt voor het menu op tafel, met een mandje Turks brood. Momenteel heeft hij twee varianten: eentje met zongedroogde tomaten, zacht oranje, en de klassieke, die hij maakt met wilde peterselie. Als hij het mengsel klaar heeft, gaat het in de koelkast. Dijkstra: "Tot het een beetje hard is. Dan gaat het in de spuitzak, met zo'n tuutje, en draai je het zo op het schaalje." Klinkt simpel, maar die twintig jaar kruidenboterervaring is te proeven. Daar mag Dijkstra best onbescheiden over zijn: "Ik maak gewoon de lekkerste. Daar ben ik trots op, ja." Maar gevraagd naar welke van de twee hij zelf het lekkerste vindt, toont hij zich weer de voorbeeldige gastheer: "Dat maakt niks uit. De gasten, dáár gaat het om."

tekst en foto Kees van Unen

Wat kruidenboter (twee soorten)

Waar Eetcafé Van de kook, Lutmastraat 181

Prijs inclusief driegangenmenu €9 (als voorafje)

Heeft u een culinair adresje waar u voor omfiets? Mail naar: adresje@parool.nl

