



WWW.DAVIDHAGUE.NL

DOOR DAVID HAGUE EN PATRICK HESSE

VERTALING: ADRIANA KEGLEY WWW.A3ANA.NU

Waar zouden we toch zonder tomaten zijn? Wederom een product dat afkomstig is uit Zuid-Amerika, en dat inmiddels een grote rol in de wereldkeuken speelt.

Tomaten komen oorspronkelijk uit Peru en zijn daarna in Mexico doorgekweekt door de inheemse Meso-Amerikaanse indianen. De allereerste tomaat was een meerjarige kruipende plant met een buigzame stengel, die zich aan alles vast hechtte en waaraan kleine groene vruchtjes zo groot als een kers groeiden. De Spaanse veroveraars brachten de tomaat zo'n 500 jaar geleden naar Europa. Vandaag de dag worden tomaten over de hele wereld gekweekt en deze wereldwijde productie bedraagt ongeveer 130 miljoen ton. Inmiddels, na jaren van doorkweken, bestaan er zo'n 7.500 verschillende tomatensoorten, in allerlei soorten, kleuren en vormen.

Vandaag komt Patrick naar mijn keuken in de kas. We oogsten hier momenteel tomaten, en zoeken manier om het product te conserveren. In het seizoen zijn er volop tomaten en is de prijs laag, maar zodra de zon zich minder laat zien en de winter nadert, beginnen we onze kleine rode vrienden te missen. En dan zijn we afhankelijk van geïmporteerde producten waarvoor transport nodig is, wat weer slecht voor het milieu is. Laten we zoveel mogelijk gebruik maken van onze lokale producten, dat is kosteneffectief en komt ook onze planeet ten goede!

De makkelijkste manier om tomaten te bewaren is door er tomatensaus van te maken en in de diepvries te zetten. Of tomaten-chutney, die je behoorlijk lang in een gesteriliseerd potje kunt bewaren. Maar ik geef de voorkeur aan in de oven gedroogde tomaten die in olijfolie bewaard kunnen worden. Deze methode is heel makkelijk en biedt het beste resultaat. Ik hoef de tomaten alleen in schijfjes te snijden, en ze met het velletje naar beneden, op een rijkelijke met olijfolie besmeerd bakblik te leggen. Ik vul de grote oven met zoveel mogelijk bakblikken (milieu-efficiënt!), en zet de temperatuur op 60°C. De tomaten moeten wel zo'n tien uur in de oven blijven, dus kan ik dit alleen doen als ik weet dat ik de hele dag in de keuken doorbreng, zodat ik ze af en toe kan checken. Ik raad de lezers absoluut af om de deur uit te gaan of om te gaan slapen terwijl de oven nog aan staat!

Na een tijdje zullen de tomaten verschrompeld zijn, maar ze moeten zeker niet hard worden. Haal de tomaten uit de oven en laat ze volledig afkoelen. Daarna kun je ze in potjes doen en ze overgieten met olijfolie. Je kunt, als je wilt, knoflook of kruiden toevoegen. Veel plezier met het uitzoeken van je eigen speciale recept! Het belangrijkste is, dat je in de winter Hollandse tomaten hebt die je bijvoorbeeld kunt gebruiken in crustini's, pizza toppings, borrelhapjes of tomatensaus.

Vandaag maken Patrick en ik een tomatensalade met zowel verse als gedroogde tomaten, mozzarella, verse kruiden en sla. Heerlijk!



Tomatensalade

Het perfecte voorgerecht bij een zware maaltijd of een heerlijk bijgerecht bij gegrilde vis.

Benodigdheden:

- 3 tomaten per persoon
- Verse buffalo mozzarella
- Verse basilicum
- Verse rucola
- Vers gesneden bladpeterselie
- Een paar zongedroogde tomaten
- 1 eetlepel (light) vinaigrette
- Versgemalen zwarte peper en zout naar smaak

Snijd de tomaten met een scherp mes in dunne plakjes. Leg deze plakjes in een cirkel op een groot plat bord. Plaats de rucola in het midden en bedek deze met de mozzarella. Bestrooi met de verse kruiden en de zongedroogde tomaten. Breng het gerecht vlak voor het serveren op smaak en giet de dressing er op het laatste moment over. Serveer met een homp vers warm brood om het vocht mee op te deppen.



Heerlijk en verantwoord eten & drinken, met gebruik van organische en biologische producten.



- Verfijnde en stijlvolle catering met een Engelse twist.
- Bijzondere Cooking Clinics in een prachtige biologische kas.



www.davidhague.nl



Firma F.A. Ruizendaal & Zonen

Boom / fruitkwekerij - Aanleg & Onderhoud van tuinen

**Heerlijke sappige knapperige
DELCORF appels Per kilo € 1.00
Per kist 12 kilo € 10,-**

GRASZODEN

Poeldijk 2a 3646 AW Waverveen Tel: 0297-281122 www.firmaruizendaal.nl