

NEUS IN DE BOTER



Door David Hague

VERTALING: ADRIANA KEGLEY WWW.A3ANA.NU
FOTO'S PATRICK HESSE



Coleslaw

Hier in De Ronde Venen mogen wij ons gelukkig prijzen in één van de mooiste hoekjes van de wereld te wonen. Ik kan niet wachten tot de weersomstandigheden aangenamer worden zodat ik eropuit kan trekken, weg van huis, weg van de computer en terug naar het Holland waar ik zo van houd. Ik zit hier achter mijn toetsenbord, maar mijn geest dwaalt af naar een plekje langs de waterkant, genietend van de simpele geneugtes van het leven. Een frisse, sappige appel op een warme zomerdag; de heerlijke zoete smaak van een handvol rozijnen na een lange fietstocht, uitrustend in de schaduw van een boom, met wat smakelijke verse worteltjes, een potje romige mayonaise en een goed boek. Deze producten zijn in feite typisch Nederlands, en die oranje worteltjes, ter ere van het Koningshuis, natuurlijk helemaal. Als ik deze producten allemaal door elkaar meng en daar nog fijngesneden kool aan toe voeg, dan resulteert dat in één van de bekendste Nederlandse gerechten, namelijk coleslaw (koolsla).

Laten we deze kleurige salade en zijn grenzeloze mogelijkheden eens nader onder de loep nemen. Uiteraard in het kader van mijn voortdurende zoektocht naar plaatselijke biologische producten en de beste voedingswaarde, wat tegelijkertijd een stimulans is voor de plaatselijke economie. Over wie uiteindelijk de coleslaw heeft uitgevonden, zijn de meningen verdeeld. De Ieren, de Engelsen maar ook de Spanjaarden maken hier aanspraak op. Er zijn echter een paar feiten die mij doen

geloven dat ze allemaal ongelijk hebben, en dat coleslaw van ons is! Oranje worteltjes werden namelijk in de 17e eeuw hier uitgevonden; cole is afkomstig van 'kool' en 'sla' is nog steeds 'sla'.

Ik ben de laatste tijd een soort van Coleslaw-freak geworden. Tot mijn keukenapparatuur behoren nog slechts een snijplank en een rasp. De mogelijkheden zijn fenomenaal. Het begon met verschillende koolsoorten, wortelen, uien en mayonaise, maar al snel werd dit uitgebreid met appel, gedroogd fruit, noten, zaden, slagroom, rode uien, dadels, vijgen, chilipoeder, komijn, peer, ananas, stukjes jonge kaas, et cetera. Ik vervang mayonaise vaak door een lichte vinaigrette van olijfolie en citroensap, maar voor de rest is de basis hetzelfde. Het eindproduct kan alle kleuren hebben, desnoods maak je het in de kleur van je overgordijnen!

Maak vooral lekker veel, dus gebruik een grote schaal, een grote lepel en veel luchtdichte containers. Van de variëteit met de lichte vinaigrette maak ik meestal genoeg voor drie dagen en ik eet het in plaats van koolhydraten. Ik voeg er nog extra pompoenpitten aan toe (mannen hebben deze voor een gezonde prostaat nodig) en chiazaad, omdat deze een grote hoeveelheid Omega3 bevat. Het past prima bij een BBQ of is makkelijk bij een picknick met bijvoorbeeld wat gepocheerde kip erdoorheen gemengd. Een verstandige salade, dus het moet wel Nederlands zijn! Stem dus op coleslaw!

Coleslaw

(Biologische) Ingrediënten:

- 1 kool (soort maakt niet uit), fijn geraspt
- 2 grote wortelen, fijn geraspt
- 1 klodder mayonaise of vinaigrette
- 2 eetlepels zure room (optioneel)
- Geraspte ui
- Zout en versgemalen peper

Bereidingswijze:

Doe de geraspte kool en wortel in een grote schaal. Mix de mayonaise en zure room en voeg ui, zout en peper toe. Voeg dit aan de koolmix toe. Meng alles goed door elkaar en proef of er voldoende zout en peper (en mogelijk suiker) in zit. Supermakkelijk om te maken en tegelijkertijd een wereld van variatie mogelijk. Eet smakelijk!

David's recept



Moederdag!
3 gangenmenu €32,50

✓ Salade van scharrelei met truffel, gebakken gamba en basilicum vinaigrette

✓ Baambrugs lam met zomerse groenten, tomatenrisotto en jus van lam met kruiden

✓ Cocktail van citroen crème met framboos, granite van Champagne en schuimige saus van vanille

Tevens kunt u op Moederdag á la carte bij ons dineren en hebben wij onze speciale aspergekaart!

Rijksstraatweg 189
3632 AC Loenen aan de Vecht
Tel: (0294) - 23 15 56
info@restaurantvlinders.nl

Bel voor reserveringen: (0294) - 23 15 56
www.restaurantvlinders.nl



Firma F.A. Ruizendaal & Zonen

Boom / fruitkwekerij - Aanleg & Onderhoud van tuinen

Heerlijke wellant appelen
Per kilo € 1,- 12 kilo voor € 10,-

Graszoden
Groenteplanten/tuinzaden/bloemzaden
Bloeiende tuinbeplanting

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