

NEUS IN DE BOTER



Tekst David Hague

FOTO'S PATRICK HESSE



"Friends, Romans and countrymen, lend me your ears."

Geliefde leden van de broederschap van goed eten en mooie wijn, leen mij uw oren, en uw tanden. Stel je de volgende scène voor: een mooie zware Italiaanse rode wijn staat open op tafel voor je. Uit je eigen privécollectie heb je een fijn gecultiveerd exemplaar uitgezocht, bekend om zijn gelaagde bosvruchten en vleugjes van exotische mystieke parfums. De open haard flakkert. Het geluid van knetterend hout, het honigkleurige licht en de warme geur van de haard stralen door de kamer. Op een stenen plaat ligt een selectie kazen, sommige zachte vloeien stilletjes in glinsterende romige curven, terwijl andere liggen in brokken als een afbrokkelende bouwval. De mooie vrouwelijke rondingen van kristallen glazen klinken

als resonerende klokken. Een olieachtige, oergolf van genot op je lippen, je mondhoeken krullen zich tot een egoïstische grijns van zuivere tevredenheid. En dan - realiseer je dat je de kaascrackers helemaal vergeten bent ... cut! (net als in Hollywood)...

Kaascrackers. Over de kwaliteiten van kaascrackers zou ik boeken vol kunnen schrijven. Maar crackers zijn ook een opmerkelijk product. Vers houden is lastig, en als je goede crackers heb gevonden, heb je de neiging ze snel op te eten, zodat als je ze nodig hebt voor kaas... zijn ze dan alweer op. Een zachte cracker is echt zonde van de moeite en verpest de kaas, evenals een cracker met te veel smaak. Natuurlijk, omdat ik

de heroïsche food-goeroe ben die ik ben, heb ik het antwoord! Hier is een crackerrecept dat je zelf kunt maken wanneer je crackers nodig hebt! De smaak is geweldig en ze hebben net de juiste knapperigheid. Ze zijn smakelijk, domineren de kaas niet, zijn voldoende stevig om smeuge kaas een beetje te smeren, ze zijn gezond en glutenvrij! Wat wil je nog meer? En je kunt het recept gemakkelijk aan je eigen voorkeuren aanpassen. Bijvoorbeeld, als je ze een meer kruidig of zwarte peper-accent wilt geven, ga je gang. En, maar dit vind je waarschijnlijk helemaal niet belangrijk, ze zijn vele malen goedkoper dan de crackers die je in de winkels kunt kopen.



David's recept

David's crackers

50 g gouden lijnzaad
30 g gemalen lijnzaad
20 g rijstbloem
20 g boekweitmeel
1½ theelepel komijn
1 theelepel rozemarijn
½ theelepel Nepalese zout
100 ml heet water
Olijfolie
Optioneel: Vlokken zeezout om de crackers te bestrooien voordat ze in de oven gaan

Het eerste wat je doet is het water koken. Weeg alle ingrediënten en giet 100 ml kokend water over het gouden lijnzaad en 10 minuten laten staan om te wellen. Doe alle overige ingrediënten in een grote mengkom. Als de zaden 10 minuten in heet water hebben gestaan, zijn ze gekookt en lijken een beetje op kikkerdril; voeg deze gelei toe en meng alles goed door elkaar met een lepel, totdat het op broodkruim lijkt. Verwarm de oven tot 180°C of gas 4. Neem drie stukken vetvrij papier en bestrijk

er een met wat olijfolie. Kneed het deeg en verdeel het in tweeën. Leg een bal deeg op een van de vellen vetvrij papier, leg het ingevette vel papier met de geoliede kant beneden op het deeg. Gebruik de deegroller om gelijkmatig dun deeg te krijgen. Doe hetzelfde met de tweede bal deeg. Schuif het papier met de koek voorzichtig op een ovenplaat, strooi eventueel met vlokken zout, en plaats in de oven voor ongeveer 25 minuten. Als je weer kijkt is de koek een beetje aan het opkrullen aan de randen en is droog geworden. Soms schakel ik de oven uit en doe ze terug in de oven zonder papier om helemaal uit te laten drogen. Nu zijn ze klaar om te eten. Maak cracker formaat stukken en serveer met je kaas. Het kost je ongeveer een half uur om deze crackers te maken, dus hopelijk is de mooie vrouw nog bij de open haard als je terug komt met de verse crackers, waarvan zij zeer onder de indruk is en heb je wellicht een kusje verdiend! Proost!



Klusdag bij Karwei

Op zaterdag 31 januari a.s. kun je bij Karwei Mijdrecht een pronkcastje komen maken op de georganiseerde klusdag. Er zijn die dag vier momenten waarop klanten een pronkcastje kunnen maken, namelijk 10.00, 12.00, 14.00 en 16.00 uur. Tegen betaling van 5 euro krijgen de deelnemers een kluspakket, er wordt gezorgd voor het juiste gereedschap en wat lekkers. Bovendien ontvang je een Karwei Kadokaart van 5 euro en een setje mooie ansichtkaarten. Inschrijven voor de klusdag kan via ideevankarwei.nl/klusdag. Vol=Vol!! Tevens is er op deze dag 25% korting op verf en behang (voorwaarden op karwei.nl) en voor iedereen een heerlijke pannenkoek.



Café Restaurant De Veensteker - Achterbos 20 - 3645 CD Vinkeveen
Reserveren op www.veensteker.nl of bel. 0297 - 26 26 86



AANBIEDING!

750 GRAM MALSE SPARE-RIBS
GESERVEERD MET FRIET EN KOUDE SAUSJES

VOOR MAAR
€12,50