

Smulpapen

## Seks of eten

Fijnproevers *Eva Posthuma de Boer* en *Thomas Acda* delen om en om hun lekkerste recepten. Dat doen ze groots, meeslepend en soms een beetje aangebrand.



### Belgisch schoteltje van Gasterie Lieve Hemel

Bijgerecht voor zo'n 6 personen:

- 300 g diepvriesdoperwtjes
- 600 g aardappelblokjes
- 200 g gerookt spek (plakjes)
- 2 uien
- klont roomboter
- 2 teentjes knofflook
- 3 dl slagroom
- stukje Parmezaan

Verwarm de oven op 180 graden. Laat de doperwtjes in een ruime kom ontdooien. Kook de aardappelblokjes kort (niet gaar), en laat ze droogstomen in de pan. Snij de plakjes spek in stukjes en bak ze uit. Zet apart. Snipper de uien en fruit ze in het spekvet.

Doe de aardappelblokjes, ui en het spek bij de doperwtjes in de kom (niet erg als die nog niet helemaal ontdooid zijn) en meng door elkaar.

Vet een ovenschaal in met boter. Strooi peper en zout over de bodem, knijp de knofflook er boven uit en verdeel gelijkmatig. Doe het aardappel-doperwtjesmengsel in de schaal. Giet de slagroom erover. Rasp er zoveel Parmezaanse kaas over dat de bovenkant met een laagje bedekt is. Circa 45 minuten in de oven.

Als je kleine, vuurvaste schaaltes hebt, kun je die ook gebruiken; dan krijgt iedereen naast zijn bord (waarop een paar verfijnde plakjes kalfssukade of rosbief liggen te schitteren), zijn eigen, sudderende, schaalte vol heerlijks.

e.posthumadeboer@parool.nl

Over hoofdgerechten bestaan twee misvattingen. Eén: dat de protagonist groot moet zijn. Een homp biefstuk, een dikke lap entrecote, een joekel van een tong of een megamoot zwaardvis: menig kok schotelt schaamteloos porties voor waarvan de helft gegarandeerd in de vuilnisbak verdwijnt. Het garnituur die deze lompheden accompagneert, is vaak schrikbarend. En daarin schuilt de tweede misvatting, namelijk dat alles draait om de hoofdrolspeler. Maar in eenzaamheid schitteren bestaat niet! Het vlees kan nog zo mals zijn, of de vis nog zo vers, als de bijrollen worden vervuld door drie taaie sperziebonen in een bleek spekjasje en een kwak korrelige puree, is de hele voorstelling alsnog vergald. Het moge duidelijk zijn: ik heb wat beroerde ervaringen achter de rug. Ik noem geen namen, ik hou niet van slechte recensies. Bovendien kan een negatieve beoordeling de tent evengoed doen vollopen als een

positieve. Ik vertel dus liever over wat wel de moeite waard is, waar je van moet janken, zo lekker. Dat heb ik goddank ook meegemaakt, laatstelijk, op een plek die mijn ogen opende over het belang van juiste hoeveelheden en combinaties.

Je moet er, samen met je geliefde, een klein reisje voor maken – zo'n anderhalf uur, om precies te zijn, naar het Limburgse dorpje Sevenum. Bezie dat als voorspel. Dan kom je aan bij een boerderij, omgetoverd tot Frans paradijsje. Je krijgt de sleutel van een sprookjeskamer met een hemels bed om samen in te verdwijnen. Wanneer de duisternis over het oneindige land valt en de honger is opgewekt, daal je af naar de eetkamer. Met een glas wijn strijk je neer voor de open haard, en krijg je alvast een kommetje zuurkoolsoep. Daarna mag je aan tafel, en bij elke hap, die van genot de tranen in je ogen doet springen, zul je je oprecht afvragen wat lekkerder is: seks of eten.

ADVERTENTIE



### Restaurant De Roode Leeuw

Traditionele Nederlandse keuken sinds 1911!

Damrak 93-94, 1012 LP Amsterdam  
Tel :020-555 06 66  
Fax:020-620 47 16  
www.restaurantderoodeleeuw.nl



RESTAURANT DE ROODE LEEUW  
HOTEL AMSTERDAM