

OP DOKTERSRECEPT

Meneer Hamersma weet alles over wijn, mevrouw

Hamersma doet niets liever dan koken.

Deze week: gegrilde kip, kumquats, zwarte knoflook, boerenkool en avocado.

HAROLDS TIP

In juni wordt het Amsterdamse Bos-groen opgefleurd met rood, wit en rosé. Bacchus Wijnfestival slaat er dan weer twee lange weekends zijn tenten op. Vrijdag 8 juni gaat het spits er af. Er is eten. Er is wijn. Kortom, mevrouw Hamersma en ik zijn er ook. bacchuswijnfestival.nl

Mevrouw Hamersma was een gerecht aan het maken uit het kookboek *Sensationele salades*. Nu is dat niet bepaald sensationeel, want uit hoofde van haar functie maakt recepten aan de tand voelen deel uit van haar dagelijks werk. Tot zover *another day at the office*.

Toch kreeg deze een enigszins opvallende wending. Net toen zij tevreden de kwaliteit roemde van de vereiste avocado, kwam iemand de winkel binnen die momenteel veel van doen heeft met deze boomvrucht.

Na een kort gesprek stelde hij zich voor als 'horecadokter'. Hij diagnosticeert cafés en restaurants en schrijft recepten voor hoe de zaken gezond te houden.

Thans was hij overigens doende onder het motto 'voorkomen is beter dan genezen'. Het succesvolle restaurant The Avocado Show ging een tweede *to go*-filiaal openen op de Willemsparkweg en zijn expertise

was gewenst om een en ander zonder kinderziektes te laten verlopen.

Selfiestick

De noodzaak om een echte dokter te laten aanrukken zal dan niet lang meer op zich laten wachten. Het bezoek aan de eerste vestiging in de Daniël Stalpertstraat, die zijn faam mede dankt aan zijn *instagrammable food*, heeft al diverse keren tot bijna-ongelukken geleid tussen mij en de clientèle.

Groepjes jonge vrouwen stapten, slechts oog hebbend voor hun smartphone aan een selfiestick, achterwaarts de stoep af voor een ooggetuigenverslag van de directe omgeving. Nu kom ik daar altijd met de fiets voorbij, maar op de Willemsparkweg is dat tramlijn 2.

Enfin, van het aanbod om mee te genieten van wat mevrouw Hamersma had gemaakt, kon de gastronomisch

geneeskundige geen gebruik maken. Hij had nog een consult met de eigenaren van The Avocado Show over een mogelijke nieuwe vestiging op Ibiza. *Where else?*

Zodoende heeft hij al evenmin kunnen genieten van de wijnen die ik erbij had uitgezocht. Ik combineerde er een Zuid-Franse blend bij, gemaakt van een hoeveelheid druiven die in de pas liep met het aantal ingrediënten voor de salade.

Grenache blanc, grenache gris, macabeu, marsanne, rousanne en chenin blanc vormden een witte die moeiteloos smaakverbindingen legde met de groenvoorziening, het zalvende van de avocado, de veelzijdige kruidigheid en het malse van de kippendijen.

Matchmaker

Uit diezelfde contreien ontpopte ook een kakelverse rosé van grenache zich als matchmaker. Deze zocht met name de fruitigheid van de kumquatsch op en voelde zich thuis bij de rozemarijn, die in de postcode Minervois ook letterlijk voor het oprapen ligt. Fruit, frisheid en herbes de Provence. De geluiden wezen steeds meer richting het zuiden.

Aldus belandde er ook nog een parmantige Siciliaan op de proeftafel. Deze Purato verzorgde een duopresentatie van allemansvriend pinot grigio en local hero catarratto. Breed uitwaaiend, zonnig, kruidig en pittig bovendien.

Nu wilde het toeval dat alle drie de wijnen biologisch waren. "Dat compenseert dan mooi die avocado," zei mevrouw Hamersma. "Die heeft het beduidend minder goed op met het milieu."

Deze Purato verzorgde een duopresentatie van allemansvriend pinot grigio en local hero catarratto



8 kippendijen, zonder bot
8 teentjes zwarte knoflook, in plakjes
8 kumquats, ongeschild, in dunne plakjes
2 tl verse rozemarijn (of verse tijm of oregano of een mengsel)
4 el zonnebloempitten
2 el olijfolie
1 kleine rode ui, in dunne ringen
200 g boerenkool of cavalo nero, harde stengels en nerven verwijderd
2 avocado's
2 el citroensap
1 komkommer, uiteinden verwijderd, in dunne plakjes

GEGRILDE KIP, KUMQUATS, ZWARTE KNOFLOOK, BOERENKOOL EN AVOCADO (6P)

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Leg de kippendijen samen met de knoflook, kumquats, rozemarijn en zonnebloempitten in een braadslee. Besprenkel met de olijfolie en 2 eetlepels water en breng het geheel op smaak met zout en peper. Hussel alles door elkaar. Braad de kippendijen, onder af en toe keren, 30-40 minuten in de oven, tot ze gaar zijn en van buiten goudbruin en knapperig. Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen. Snijd dan elke kippendij in vier of vijf plakken. Terwijl de kip in de oven staat, laat je de ui 10 minuten in koud water weken. Laat hem dan uitlekken. Blancheer of stoom de boerenkoolbladeren ondertussen 3 minuten. Laat ze uitlekken in een vergiet. Wanneer ze voldoende afgekoeld zijn, knijp er zo veel mogelijk water uit. Scheur de bladeren dan in grove stukken. Haal het vruchtvlees uit de avocado en snijd het in stukjes. Meng het met het citroensap om verkleuren tegen te gaan. Meng voor het serveren de boerenkool, ui, komkommer en avocado en spreid het mengsel uit over een serveerschaal. Leg de kip er bovenop en schep tot slot het knoflook-kumquatsmengsel uit de braadslee erover.



Online
Château la Croix Martelle 2017
'Capfinada', Minervois, Frankrijk
€11,50 (rosé; biologisch)
Biowijnclub
www.biowijnclub.nl



Speciaalzaak
Figure Libre 2016
'Freestyle Blanc', Frankrijk
€12,95 (wit; biologisch)
Pasteuning
Willemsparkweg 11
www.pasteuning.nl



Supermarkt
Purato 2017
Catarratto Pinot Grigio, Sicilia, Italië
€6,99 (wit; biologisch)
Ekoplaza
www.ekoplaza.nl

Sensationele salades
Peter Gordon
Unieboek|Het Spectrum,
€12,50

