

BLIKSEM ONDER WATER

NODIG

Aubergine in plakken van ruim 1 cm dik
 In de schil gekookte, gepelde aardappels
 Gebakken champignons
 Geroosterde sjalotjes
 Gekookte peultjes
 Gegrilde groene asperges
 Bieslook
 Crème fraîche of zure room
 Peper en zout
 Halve vijgen
 Kleine broodjes
 Zachte geitenkaas

BEREIDEN

- Grill de aubergineplakken met wat olie. Strooi hierover vervolgens zeezout en besprenkel met balsamico-azijn en druivenpitolie.
- Meng de stukken aardappel met de sjalotjes, de champignons, de gesneden peultjes, de asperges (bewaar de aspergepunten), bieslook, crème fraîche en peper en zout. Voeg eventueel wat van het auberginevocht toe.
- Laat dit ongeveer 30 minuten in de koeling staan.
- Grill de halve vijgen (houd ze warm) en de broodjes.
- Besmeer de gegrilde broodjes met een beetje zachte geitenkaas en leg hier de nog warme vijgen op.
- Besprenkel met een paar druppels balsamico-azijn.

OPDIENEN

- Leg de salade met behulp van een vormpje in het midden van een groot bord.
- Leg daarop de (weer warm gemaakte) moten aubergine en daarop de aspergepunten.
- Leg de vijgenbroodjes hier omheen en besprenkel het geheel met een beetje verwarmd auberginevocht.

Lekker met een goed gekoelde, witte port.



IK SPEUR NAAR DE GRIJZE VORMEN IN DE NACHT

De dag loopt ten einde. De zon heeft de koude Portugese kust verlaten. De wind ook. Langs de kust doemt een klamme mist op. Waar ik vaar, is de lucht nog helder. Zo nu en dan wapperen klamme vlagen als grijpende vingers over het dek. Ramen en bril beslaan. In de ene hand het roer, in de andere een zeem.

Een verre misthoorn schalt. Twee stoten per tien seconden. Dat is ons doel. De motor dreunt rustig op negenhonderd toeren. Uit het niets klinkt een luide puf. Dichtbij. Het geeft altijd vertrouwen als ze er zijn. Ik speur naar de grijze vormen in de nacht. Een dolfin springt juist helemaal los uit zee.

Een felgroene spray water verlicht de hemel. Een plons als een ontplofende vuurpijl. Niet een knal, maar een proest vergezelt elke explosie.

De zee is als een foto van een stad bij nacht met een lange sluitertijd. Elke spetter kleurt de zwarte zee. De belletjes die onder water langs de lenige lijven stromen, schitteren onder de sterren. Tien groene meteorieten die door de melkweg van mijn schroefwater schieten.

Het licht dooft langzaam bij het naderen van de haven. We verdwijnen in de mist, waar we achterblijven met de lokroep van Figueira da Foz. 🚨

Edwin Severijn en Arnout Krediet zijn Utrechtse vrienden. Ze kennen elkaar van toprestaurant Sot-L'y-Laisse en zeilen regelmatig samen rond. De rollen zijn altijd gelijk verdeeld. Ex-afwasser en schipper Arnout is de man van het water, chef en koksmat Edwin de man van wat erin rondzwemt.