

HEMELSE MODDER

(nagerecht voor 8 personen)

NODIG

lage taartvorm
1 pak Graham Crackers of biscuits
125 gr roomboter
kaneel
300 gr pure chocolade
90 gr roomboter
2 ristretto's (een kleine, sterke espresso)
1 borrelmaatje whisky of Spaanse brandy
2 eidooiers
2 dl half geslagen room
3½ dl room
cacaopoeder

BEREIDEN

- Smelt voor de bodem 125 gram roomboter en voeg hieraan de grove stukken biscuit of crackers en de kaneel toe.
- Doe het mengsel in een, eventueel met keukenfolie bedekte taartvorm en laat dit opstijven in de koelkast.
- Smelt voor de vulling de chocolade, 90 gram roomboter, één ristretto en de whisky au bain-marie.
- Voeg de eidooiers toe en roer het geheel goed door.
- Laat dit afkoelen en spatel de halfgeslagen room erdoor.
- Giet het mengsel op de taartbodem en laat het minstens 1 uur opstijven in de koelkast.
- Sla voor de topping de room op tot slagroom en voeg één ristretto toe.
- Bedek de taart met de dikke 'dotten' room en bestrooi met de cacao-poeder.

OPDIENEN

- Serveer de Mississippi mud-pie met een klein glaasje Whisky-flavoured ice coffee.




ZO SNEL IK KAN, PLONS IK IN DE ZWEMBADBLAUWE ZEE

Hooguit tien mensen liggen in de zon te branden op het brede strand van Espalmador. De lucht trilt boven de dekken van de boten in de baai. Het is de enige beweging in de lucht. Een verkoelende wind lijkt bijzonder welkom. Ik adem diep in als eindelijk een haast onvoelbaar vlaagje langs mijn bezwete lijf waait. Onmiddellijk verlang ik terug naar de totale blakte. Uit de duinen doemt een groepje mensen op, besmeurd met grijsgroene modder en omringd door een penetrante stank van rotte eieren.

Wat zit er achter die duinen? Ik volg mijn neus tussen de luttele struikjes door, die zich in deze hitte

staande houden. Na een paar honderd meter beland ik bij een ranzige modderpoel. De bron van de stank, zoveel is zeker. Her en der wrijven mensen zich in, zichtbaar gekweld door de sensatie. "Waarom ook niet," denk ik en stort mij ook op de smurrie.

De weg terug is lang genoeg om een dikke harde korst op mijn huid te vormen. Zo snel ik kan, plons ik in de zwembadblauwe zee. Als ik weer plaats neem op mijn handdoek merk ik dat ik een fluwelen huid heb gekregen. Zelfs mijn eeltige zeilerskluwen voelen zijdeachtig aan. Deze modder is hemels! 

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.