

POMPOEN-SPIESJES

(hoofdgerecht voor 4 personen)

NODIG

1 kleine boterpompoen	houten of metalen spiesjes
4 Mallorcaanse Sobrassadas van Pata Negra boter	Kappertjesmayonaise: 1 eidooier
runderbouillon room	1 flinke theelepelt mosterd
1 kleine witte kool	1 scheutje witte wijnazijn
5 gr. kummel	5 dl. druivenpitolie
witte wijnazijn	25 gr. kappertjes peper en zout
druivenpitolie	
12 kapperappeltjes	

BEREIDEN

- Snijd de witte kool zo dun mogelijk en marineer met witte wijnazijn, peper en zout, kummel en druivenpitolie. Dek het af met plastic en laat het minstens 3 uur in de koelkast staan.
- Meng de eidooier met azijn, mosterd, peper en zout. Klop dit een minuut en voeg, al kloppend, druppelsgewijs olie toe tot de mayonaise gaat binden. Blijf kloppen en giet rustig de rest van de olie erbij. Voeg de grof gehakte kappertjes toe en breng het, indien nodig, op smaak.
- Haal de schil van de pompoen en verwijder het zaad. Snijd per persoon drie blokjes van ongeveer 1 bij 1 centimeter.
- Snijd elk worstje in drie stukken.
- Rijg om en om pompoen en worst aan een spiesje en bak ze in een klontje boter op een laag vuur tot de pompoen bruin en gaar is.
- Kook de rest van de pompoen in een klein beetje bouillon gaar.
- Pureer de pompoen en voeg een klein beetje room, wat peper en zout en een klontje boter toe.
- Schuim de saus op met een staafmixer.

OPDIENEN

Zet een dresseerringetje op een plat bord. Vul deze met de kool en bestrijk met de kappertjesmayonaise. Haal het ringetje weg en leg een warm spiesje op het 'torentje'. Drapeer de warme saus rond het gerecht en leg de kapperappeltjes eromheen.



IK ZIE ZIJN HERSENS KRAKEN: "HOE GA IK DÍT VERTELLEN?"


We vinden het altijd stoer dat onze zoon van vier trossen los wurmt, kikkers fantasierijk belegd en schoten gebruikt om mee te vissen. "Hij wordt ongetwijfeld een goed zeeman."

Na achttien uur motoren bereiken we Cala Formentor op Mallorca. Weelderig begroeide, onbewoonde hellingen, een hagelwit strand en ansichtkaartblauw water waar we snel in wensen rond te spartelen. De aanlegboeien zijn helaas allemaal bezet. Als aasgieren patrouilleren we door de baai, loerend op vertrekkers. Na een half uur lost er een jacht. Nét voor de concurrentie grijpen we de groene boei. De diesel kan uit. De zwembroek aan.

Onze zoon gaat snel piraatje spelen op het voordek. Na al dat motoren kan hij eindelijk lekker

onbewaakt rommelen. Er kan niets fout gaan; alle lijnen zijn geborgd en hij kan prima zwemmen. Even later komt hij aangeschuifeld met een ondeugende twinkeling in zijn ogen. Hij wiebelt met zijn tenen en staart naar het dek. Hij zucht diep. Ik zie zijn hersens kraken: "Hoe ga ik dít vertellen?"

"Zeg het eens, kapitein Haak!" Hij kijkt weg. Zwaait wat met zijn armen. Denkt nóg eens na over de perfecte formulering: "Nou..." We kijken rond. Was dat huis niet meer daar? Wat ligt die boot dichtbij. En het strand ook! Juist als het slechte nieuws doordringt, bekent onze piraat nonchalant: "Kijk! Onze groene boei gaat weg."

Mijn zoon wordt vast ooit een goed zeeman. Maar hij wordt zéker een goed diplomaat. 

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.