

EEND VOOR ONDERWEG

(voor 4 weckpotjes met 250 gram inhoud)

NODIG

- 2 eendenbouten
- 200 gr ganzenvet
- 2 dl witte port
- 4 sjalotjes, schoongemaakt
- 50 gr gedroogde morilles
- 100 gr eendenlever (foie gras) in stukken van ongeveer 1 x 1 cm
- zout en peper

BEREIDEN

- Leg de eendenbouten in een ovenschaal.
- Bestrooi ze met zout en laat ze 30 minuten zo staan.
- Was de gedroogde morilles kort in lauw water en strooi ze over de boutjes.
- Voeg de witte port, het ganzenvet en de sjalotjes toe.
- Dek af met aluminiumfolie en zet ongeveer 2 uur in de oven (op 165°C) of net zo lang tot het vlees net van het bot valt.
- Schep bouten, sjalotjes en morilles uit de schaal.
- Pluk het vlees van het bot, 'scheur' in niet te kleine brokken en meng losjes met de sjalot, morilles en de eendenlever.
- Zeef het konfijtvocht en breng dit aan de kook.
- Meng het geheel met het konfijtvocht tot er een smeuije (maar niet te dunne) paté ontstaat.
- Schep dit in de (met kokend water) heet gemaakte weckpotjes.
- Zorg dat de paté wordt afgedekt door een dunne laag ganzenvet.

De potjes zijn ongeopend – mits donker en koel bewaard – tenminste vier weken houdbaar.

OPDIENEN

Eten onder de vallende sterren tijdens de hondenwacht op een lange overtocht met toast en witte port.



“GARLIC CONTAINS A LOT OF VITAMINES,” ZEGT HIJ TEVREDEN

Het is 23 november als *Hanuman* zeil zet richting 'the Americas'. Uien, aardappels, sinaasappels, groene tomaten en witte kool hebben we tot aan het gangboord opgetast. Voor 65 cent per stuk zijn literpakken wijn ingeslagen, want die stapelen gemakkelijk achter de bank. Onze meest opzienbarende aankoop is echter een boodschappentas vol knoflook. Een voorraad voor een heel jaar. Voor een middelgroot hotel wel te verstaan. Ik vraag me af waarom kapitein Mike zich zo te buiten is gegaan. “It contains a lot of vitamins,” zegt hij tevreden, “and besides, I’m loving it!”

Na vier dagen blijken de verse groenten grotendeels verrot te zijn; de schroefas heeft water in onze voedselschuur gelekt. Alleen de zak knoflook en een enkele tomaat hebben het overleefd. We schakelen noodgedwongen over op een (uiterst vitaminerijk) menu van knoflook en Mahi Mahi, tweemaal daags.

In week twee probeer ik de grootste 'chunks' uit mijn prakkie te vissen. Na week drie begin ik tijdens mijn nachtdiensten over Edwins knoflookvrije recepten te hallucineren: Morilles, eendenleversoep met een hoedje van krokant gegrilde eendenlever, gepocheerde oester met in saffraan gestoofde prei, Grouse met portsaus. Heimwee! Na week vier zie ik onder elke wolk land opdemen. Ik moet echt iets anders eten!

Na dertig dagen, tweeëntwintig uur en vierendertig minuten landen we op St. Maarten. Net op tijd, want de k*?#l~*k is bijna op. Ik ben uitgenodigd voor het kerstdiner bij de familie van een vriendin. Als ik die avond arriveer, zitten ze in zwempak, met kerstmutsen op aan de Cuba Libre. Op de barbecue liggen de steaks en hamburgers al te braden. En die tomatensalade! De vrouw des huizes kan zich maar moeizaam loswurmen uit mijn omhelzing. Dit wordt een memorabele kerst. Zonder knoflook. 🚫

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.