

COLUMN De Schoffelaar

Deel 3: That's the spirit

'If the rain comes they run and hide their heads' zoals The Beatles zongen op Rain, de b-kant van Paperback Writer uit 1966. Tijd genoeg om binnenshuis gitaar te spelen en liedjes te schrijven, terwijl de regen buiten tegen de ramen slaat. Eigenlijk had ik liever een zomeravond op de volkstuin willen doorbrengen, schoffelend en mijmerend over een nieuwe column, over recepten, over 'het leven'. Is er zwaar weer op komst? Een naderende (mid-life) crisis? Welnee, niks aan de hand. Op een regenachtige zondagmiddag ergens in augustus wandelden m'n vriendin en ik langs de vijvers van Warnsborn toen er een jong gezin ons tegemoet kwam lopen, overduidelijk vakantiegangers die al veel te lang te veel regen hadden gehad op de camping. Een meisje van een jaar of zes rende vooruit en werd door haar moeder nageroepen om toch vooral eerst haar broekspijpen in de laarzen te stoppen voor ze al te enthousiast in een grote plas water zou springen om te spelen. Toen we voorbij liepen moesten we allemaal hard lachen om deze positieve instelling. 'That's the spirit'. En op de tuin? De enige planten die het momenteel echt goed doen en veelbelovend zijn voor wat nog komen gaat, dat zijn m'n artisjokken. Maar ja, dit jaar pas geplant dus nog geen opbrengst. Dat komt allemaal nog. Ik maakte me al zorgen over de droogte dit voorjaar, maar dat bleek achteraf echt niet nodig. Artisjokken houden van een zeeklimaat en gedijen goed onder natte omstandigheden, vandaar dat Bretagne er zo bekend om staat. Ook m'n gemengde snijbiet doet het goed momenteel. Een kleurenpracht aan rood, geel en groen bietenloof, zeer gewaardeerd in Italië. Zomer 2011 snel vergeten dus en genieten wat je kan genieten. Van een prachtig najaar bijvoorbeeld?

De Schoffelaar

Snijbiettaart (4 personen)

Benodigdheden:

Deeg maken van 200 gr. bloem, 1 eierdooier, 100 gram koude boter, zout, taartvorm (klein) en paar eetlepels water.

Vulling van 4 eieren, gemengd met 2,5 dl creme fraiche, nootmuskaat, peper en zout en in reepjes gesneden en kort gewokte snijbiet met een beetje italiaanse kruiden en eventueel hamblokjes.

Bereiding:

Voor het deeg ingrediënten mengen, goed kneden en deeg in plasticfolie gewikkeld 1 uur koel weg zetten. Deeg uitrollen en in vorm 10 minuten blind bakken in voorverwarmde oven op 200 graden. Snijbiet en ham over bodem verdelen, eiermengsel daar overheen en met kaas bestrooien. Oven op 250 graden doorschakelen en 25-30 minuten afbakken.

Smakelijk eten.

(ook verschenen in de Dorpskrant van Schaarsbergen, oktober 2011)