



Koken

Jonathan Karpathios

Hoe kook je op topniveau met alleen maar groente? Groentekok Jonathan Karpathios (34) van gelauwerd restaurant Vork en Mes in Hoofddorp leert ons in 12 bijzonder fijne plats de résistance hoe. Véél opwindender dan vlees, vindt Karpathios.



LESSEN IN LEKKERS GROENTE (5) JONGE SPINAZIE MET KNOFLOOKCHIPS, UI EN AMANDELMELK

Spinazie speciale



Foto Rein Janssen

- 1 Doe water, azijn en suiker in een pan. Breng aan de kook, laat 1 minuutje koken (Als je de ui geel wilt kleuren, voeg dan een mespuntje kurkuma toe). Snijd 2 uien doormidden en leg de helften in deze zoetzure oplossing. Trek de uischelpjes een beetje uit elkaar zodat het zoetzuur overal goed in kan trekken. Laat ongeveer 1 uur staan. Haal de uien uit het zuur en trek de velletjes van elkaar zodat je schelpjes krijgt.
- 2 Doe de melk en amandelen in een blender en laat draaien tot de amandelen helemaal zijn fijn gemalen. Laat dit mengsel 1 uur staan en zeef het door een dun (kaas)doek.
- 3 Schaaf of snijd 4 tenen knoflook in dunne schijfjes en frituur die in hete olie van 140 graden. Hak een paar gefrituurde teentjes tot kruim.
- 4 Snijd 1 ui in ringen, paneer in bloem en frituur de ringen ook op 140 graden.
- 5 Was de spinazie, dep de blaadjes droog. Maak in een koekepan een scheutje olijfolie heet. Bak daarin de spinazie op hoog vuur. Houd de blaadjes in beweging zodat ze niet verbranden en bruin worden. Laat de spinazie uitlekken in een zeef. Dep zondig een beetje droog.
- 6 Om te serveren: leg de spinazie in het midden op een bord (als je het heel netjes wilt doen, kun je daarvoor een ring gebruiken). Bestrooi met zout en bespenkel met goede olijfolie. Leg de uiringen en de zoetzure uischelpjes op de spinazie. Strooi de knoflookchips en het knoflookkruim er overheen.
- 7 Schuim de amandelmelk op met een staafmixer. Leg dotjes van dit schuim op en naast het gerecht.

- i Ingrediënten** (voor 4 personen):
- 1 dl water
 - 1 dl rodewijnazijn
 - 100 gram suiker
 - 3 uien
 - 1 grote eetlepel bloem
 - 4 knoflooktenen
 - 2,5 dl melk
 - 100 gram rauwe amandelen, gepeld
 - 1,5 kg jonge spinazie
 - olijfolie
 - zout

Hoi Jonathan. Is er al spinazie?
'Ja, ik heb deze week de eerste blaadjes geplukt uit mijn kas.'

Toch geen verwarmde kas?

'Nee, het is een koude kas, zonder verwarming, alleen onder glas. Ik heb drie soorten spinazie: Nieuw-Zeelands, Italiaanse en Hollandse.'

Wat is het verschil?

'Die Nieuw-Zeelands heeft heel aparte blaadjes, bijna fluweelachtig aan de onderkant. De Italiaanse heeft grof blad, die wordt vaak verkocht als wilde spinazie. De Hollandse is het fijne blad dat wij het best kennen.'

De meeste mensen kennen spinazie vooral van à la crème.
'Met room of Boursin, ja. Brrr. Spina-

zie kun je op allerlei manieren maken, maar koken vind ik wel de minst lekkere manier. Dan wordt het zo romig. Ik bak de blaadjes liever op heel hoog vuur, bijna wokken. Dan houdt het blad nog structuur en bite en proef je de echte smaak pas. Dat is spinazie net even anders. Dit is een bijgerecht. Als hoofdgerecht is het te weinig, dan moet je er nog iets naast doen.'

Het is wel vooral spinazie, zo op het bord.

'Wij geven in onze keuken groente de hoofdrol. Je moet spinazie zien als een stuk vlees. Daar bouw je je gerecht omheen. Hier doe ik er zoetzure ui bij, dat vind ik lekker bij spinazie. Die amandelmelk maakt het gerecht een beetje smeuïger. Van spinazie kun je zo'n stroef gevoel krijgen op je tanden. Dat voorkom je hiermee.'

Kun je dit ook verkopen aan een vleeseter?

'Absoluut. We horen vaak dat mensen die bij ons komen eten achteraf zeggen dat ze vlees helemaal niet hebben gemist. Vooraf vragen we altijd of ze iets niet lusten. Als ze zeggen: groente, dan hebben we wel een probleem.'

Mac van Dinther