



## Koken met O.C. Hooymeijer

Iedere week bespreekt of kookt O.C. Hooymeijer een vogel die aan zijn brein is ontsproten.

### Door cognac opgezwollen Zeewitje

De bistro Chez JP van chef-kok Jean Pierre Montegui in het aan de Franse zuidkust gelegen Saint-Priestecarré, genoot in de jaren zestig van de vorige eeuw een enorme bekendheid. Het aan het pittoreske vissershaventje gevestigde restaurant was zeer geliefd onder de toenmalige beau monde en was het met name op warme zwoele zomeravonden een gaan en komen van dure auto's met de crème de la crème uit de mondiale showbusiness. De vrouwelijke gasten waren meest gekleed in zeer korte minirok, waaronder een voor eenieder te zien prijzig ondergoed werd gedragen van een bekend modehuis als Dior, Chanel of Versace. Tot de vaste bezoekers mochten onder andere Mick Jagger, John F. Kennedy, Karel Appel, Joseph Luns, Norbert Smeltzer, Serge Gainsbourg en Jane Birkin, Ivo Niehe en natuurlijk Brigitte Bardot gerekend worden. Op de kaart prijkte met name de traditionele mediterrane vis- en vleesgerechten, waarvan *Blanche de Mer au four dans son fluide corporel pour Brigitte* het meest populair was. Vanwege de nogal dierovriendelijke voorbereiding van de nog levende vogel, is het gerecht in ongebruik geraakt. In de achterafstraatjes van grote steden als Marseille en Lyon is het echter nog steeds mogelijk, weliswaar meestal 'op afspraak', van een Blanche de Mer te genieten.

#### Ingrediënten (4 volwassen personen)

- 4 verse Zeewitjes (voorbereid, geplukt op de zware vleugelpennen na)
- 2 wortels in ragfijne plakjes
- 3 zomerprei, in ringen
- 3 bollen verse knoflook (gehakt of uit de knijper)
- 1 bos fijngehakte koriander
- 1 volle fles (liefst VSOP) cognac
- 100 cc vers zeewater
- extra vierge olijfolie, boter, zout en peper naar smaak

#### Bereidingswijze

Voer de levende Zeewitjes voorafgaande aan de bereiding, gedurende minstens een week lang, door middel van een trechter, elke dag een dosis extra vierge olijfolie, aangelengd met een glas goede cognac, opdat het lichaam van de vogel gaat 'zwellen'. Zodra de zwelling ook de poten met de zwemvliezen heeft bereikt en het gehele lichaam ongeveer twee maal de normale afmeting heeft, zijn de Zeewitjes klaar om verder te bereiden.

Dood de vogels door de nek twee slagen om te draaien of geef ze een ferme klap met een houten hamer achter op de kop. Pluk vervolgens het gehele verenpak, op de zware vleugelpennen na. Verwijder door middel van een forse snede vanaf de cloaca de ingewanden en houd apart. Wanneer u dit nogal tijdrovende, wrede karwei liever niet zelf doet, vraag uw poelier of een lokale jager of visserman dit van u over te nemen. Ook is er natuurlijk de moge-



lijkheid een kant-en-klaar van een voederboerderij afkomstig Zeewitje bij de supermarkt te kopen. Over het algemeen is de kwaliteit van deze gekweekte exemplaren beduidend minder en missen ze de voor het gerecht zo belangrijke, overheersende cognac-smaak.

Fruit in een ruime braadslee de wortels, de prei, de knoflook en de fijngehakte ingewanden, met uitzondering van het galletje, in een ruime klont boter en een goede scheut olijfolie zachtjes aan. Zodra de knoflook begint te kleuren de met zout en peper ingewreven Witjes op het groentebed vlijen. Voeg het zeewater met eventueel nog een flinke scheut cognac toe. Let hierbij op dat de vleugelpennen onder de vloeistof komen te staan.

Plaats de braadslee in het midden van een op 175 graden Celsius voorverwarmde oven en braad de Witjes in circa twee uur goudbruin. Controleer met enige regelmaat of het niveau van het kookvocht niet onder het 'vleugelpenpeil' komt en vul zo nodig aan met zeewater. De vogels zijn gaar als de vleugelpennen licht omkrullen en met een kort rukje losgetrokken kunnen worden. Bestrooi met de fijngehakte koriander en het laatste restje cognac.

Serveer met knapperig stokbrood en een eenvoudige frisse groene salade. De Zuid-Franse traditie wil dat de vrouwelijke tafelgasten als eerste de grootste vleugelpennen uit de geurende vogel trekken en het zeer smakvolle vocht uit de schachten zuigen. Voor de mannelijke gasten blijven de kleinere onderpennen over.

Lekker met een jonge Beaujolais of een fruitige rosé.



chefkok Jean-Pierre Montegui

## Het fytoftora-gevaar

Door de natte zomer hebben boeren last van de aardappelziekte. Maar redding is nabij. 'Binnen vijf tot tien jaar hebben we alleen nog maar resistente rassen.'

## Vaarwel, rotte

tekst **Jelle Brandsma**

Niek Vos staat bij een veld vol pootaardappelen. "Ruik je die planten?" Het loof verspreidt een licht zoete geur. "Heerlijk", zegt Vos. De stengels hebben grote groene bladeren en kleine witte bloemen. Nog een maand, dan zijn de knollen klaar voor de oogst.

Vos heeft zijn biologisch dynamisch akkerbouwbedrijf van negentig hectare in Kraggenburg, Noord-oostpolder, zeven jaar geleden overgedragen aan dochter Lizelore. Die teelt onder meer wortelen, uien, witlof, pompoenen, courgette, tarwe en tuinbonen. Maar de twaalf hectaren met aardappelen zijn bij de familie favoriet.

Niek Vos begon dertig jaar geleden al met de natuurlijke veredeling van aardappelen om ze weerbaar te maken tegen de gevreesde aardappelziekte fytoftora. En dat lukte deze pionier. "De eerste keer voelde het als een wonder", zegt hij. Het ras heet Bionica, maar inmiddels telen vader en dochter Vos alleen nog maar een ander zelf ontwikkeld ras, de Sevilla.

De pootaardappelen verkoopt Vos aan biologische boeren, maar ook aan gangbare telers en handelaren. Eenmaal in de grond groeit uit een pootaardappel een groot aantal nieuwe sevilla's. Die zijn geschikt om te koken maar kunnen ook naar de friet- of chipsfabriek, zegt Niek Vos.

Het is van wezenlijk belang dat de

sevilla resistent is tegen fytoftora. Deze meest gevreesde aardappelziekte steekt de laatste weken bij allerlei boeren de kop op. Na twee droge zomers was het de afgelopen maand nat op het aardappelveld. Het zijn ideale omstandigheden voor fytoftora. De bladeren worden bruin en verschrompelen en de knol gaat rotten. In de media verschijnen verhalen van boeren die nog maar de helft van hun oogst overhouden.

De afgelopen jaren is niet alleen bij Vos maar overal in de biologische sector hard gewerkt aan de ontwikkeling van rassen die resistent zijn tegen de aardappelziekte, want spuiten met bestrijdingsmiddelen, zoals in de gangbare landbouw gebeurt, is uit den boze. Biologische boeren bestrijden fytoftora door zieke planten te verwijderen of het loof af te branden. Daar lijdt de oogst onder. De komst van rassen die de ziekte kunnen weerstaan is daarom heel belangrijk.

Vier jaar geleden waren er zes resistente rassen. Inmiddels zijn er 23 rassen, waaronder de sevilla, waar fytoftora niet of nauwelijks vat op krijgt. Toch bestaat de teelt van biologische aardappelen nog voor ongeveer een kwart uit traditionele vatbare rassen en boeren die deze soorten telen lopen het risico dat zij worden geconfronteerd met ziek loof en rottende knollen, zegt directeur Michaël Wilde van Bionext, organisatie van de biologische sector. Het goede nieuws is dat het overgrote deel van de biologische boeren wel rassen gebruikt die resistent zijn tegen fytoftora.

#### In slaap gesuste boeren

De strijd voor een gezonde biologische aardappel kreeg een flinke duw in de rug door een convenant dat in de zomer van 2017 werd gesloten.