JIGAL KRANT

Rode quinoa met gerookte kip

Voor 4-8 personen

- 125 g rode quinoa
- 200 g gerookte kipfilet
- 80 g kalamata-olijven, zonder pit, gehalveerd
- 100 g artisjokharten (uitlekgewicht)
- 1 rode chilipeper
- 100 g halfgedroogde (cherry) tomaatjes
- 2 tl za'atar
- 8 takjes oregano
- 6 el extra vergine olijfolie
- 2 el rode wijnazijn

Tijdens het signeren van mijn kookboek in een Amsterdamse boekhandel sprak een gesoigneerde oudere heer mij aan. Hij vertelde dat hij mijn grootvader, Meijer Krant, goed heeft gekend. "U komt ook uit Het Gooi?" gokte ik. "Nee," antwoordde hij, "jouw grootvader en ik waren vakbroeders."

Lang voordat recyclen een Nederlands woord was, deed opa Meijer, God hebbe zijn ziel, al aan duurzame restverwerking. 'Lompen en oude metalen' heette dat destijds. Middenin zijn donkere werkplaats aan de Veldweg in Bussum, tot de nok volgestouwd met lege accu's, verroest gereedschap en allerhande ondefinieerbaar schroot, stond het pièce de résistance van opa's bedrijf: een volautomatische papierpers. Samen met zijn enige werknemer, die om onduidelijke redenen Lammetje werd genoemd, perste de oude Krant indrukwekkende balen van, *nomen est omen*, oude kranten.

"Op mijn vrije woensdagmiddag mocht ik wel eens mee op de vrachtwagen," begon ik te vertellen. "Dan brachten we versgeperste balen papier naar een bedrijf in Diemen. Daar aangekomen reden we een weegbrug op, waar de Matador eerst mét en daarna zónder lading werd gewogen. Het verschil was de dagopbrengst. Voorovergebogen moest ik voorin blijven zitten. Zodra er werd begonnen met het lossen van de balen papier, stapte ik geruisloos uit. Ik was een jaar of acht, negen, dus dat zal grootvader al gauw een bonus van 25 kilo hebben opgeleverd."

"Dat," antwoordde de kennis van mijn opa, "was het bedrijf van mijn vader." Ik pakte een exemplaar van mijn kookboek *TLV* van de stapel voor mij. "Ik weet het goedgemaakt," probeerde ik. "U krijgt van mij anderhalf kilo nieuw papier en dan hebben we het nergens meer over."
"Ter nagedachtenis van uw vader en mijn opa," schreef ik met mijn zilveren pen op het blauwe schutblad. En daarmee was de kous voor eens en altijd af.

Een niet te zwaar gerechtje uit *TLV*.

Bereiding

- Spoel de quinoa af onder de kraan. Breng een flinke pan water met een snuf zout aan de kook, voeg de quinoa toe en laat afgedekt in 12-15 minuten al dente koken. Giet af en laat afkoelen.
- Scheur de kip in stukjes. Halveer de olijven. Hak de artisjokharten grof. Ris de blaadjes oregano van de takjes. Snijd het steeltje van de chilipeper. Rol het pepertje heen en weer tussen je handpalmen zodat de zaadjes en zaadlijsten loslaten en je die er gemakkelijk uit kan schudden. Snijd de peper in dunne ringen.
- Meng de kip, olijven, artisjokharten, oreganoblaadjes, chilipeper, tomaatjes en za'atar door de quinoa.
- Klop de olijfolie en wijnazijn met versgemalen peper tot vinaigrette en voeg toe aan de salade. Het kan zijn dat je iets overhoudt. Breng zo nodig de salade op smaak met zout.

NIW7825_recept.indd 1 11-04-18 18:22