JIGAL KRANT

Regenboogsalade met bloemkool, tomaat en granaatappelpitten

voor 4 personen

- halve paarse bloemkool, in roosjes
- halve gele bloemkool, in roosjes
- 800 g kerstomaatjes (rood, oranje, groen, geel)
- 3 lente-uitjes, in dunne ringetjes
- 1 bosje oregano
- 1 groene chilipeper
- 1 el witte wijnazijn
- 3 el olijfolie
- 1 el granaatappelmelasse
- zaden uit een halve granaatappel
- 4 el zonnebloempitten, licht geroosterd

Bereiding

- Maal de bloemkoolroosjes in de keukenmachine tot (niet al te) fijne korreltjes. Snijd de tomaatjes in kleine blokjes en de lente-uitjes in ringen. Ris de blaadjes van de takjes oregano. Verwijder desgewenst de zaadjes en zaadlijsten van de chilipeper en snijd in dunne ringen. Klop de wijnazijn, olie en granaatappelmelasse tot een lobbige dressing.
- Meng alle ingrediënten en de helft van de zonnebloempitten in een grote kom en breng op smaak met zout en vers gemalen peper. Bestrooi de regenboogsalade voor het serveren met de achtergehouden zonnebloempitten.

'Weetjewaarom we klinken?" Met een verwachtingsvolle grijns keek de rabbijn me aan. Hij verkneukelde zich alvast om de clou van zijn raadseltje. We hielden onze nasjoelse neut in de aanslag. "Als we drinken," begon hij zijn droosje, "dan gebruiken we alle zintuigen. Ga maar na: we zien de drank, snuiven zijn aroma op, voelen de alcohol tintelen op onze tong en genieten van de smaak. Alleen onze oren delen niet in de feestvreugde. Dáárom klinken we; zodat alle zintuigen meedoen." We toostten. Ik hoorde niets, de borrelglaasjes waren van plastic.

Dat eten lekkerder smaakt als alle zintuigen worden aangesproken, weten cateraars als geen ander. Met het gehoor zit het wel snor. In tegenstelling tot drank laat vast voedsel van zich horen. Zeker borrelhapjes smaken zoals ze kraken. Een geruisloze bitterbal is geen knip voor de neus waard.

De grootste uitdaging voor cateraars is om de gasten visueel te verleiden. Het is raar maar waar; op recepties proeven we met onze ogen. De meeste winst is te behalen tijdens de inloop, wanneer de hapjes bevallig liggen opgebaard. Reeds voordat smaakpapillen, neus, gehemelte en trommelvliezen aan het werk worden gezet, hebben we al *gezien* hoe geweldig lekker alles is. Daarbij laten we ons gewillig bedonderen. Geserveerd in een decoratief plastic bakje, vergezeld van een kunstig gesneden pitapuntje, smaakt een lik fabriekschoemoes ineens buitengewoon delicaat.

In mijn sjoel, waar ik een poos de catering verzorgde, serveerde ik bij wijze van sociaal experiment eens twee nagenoeg identieke salades. Ze verschilden slechts van kleur. Voor een salade had ik gewone bloemkool en tomaat gebruikt, voor de ander paarse en gele bloemkool en behalve rode ook oranje, gele en groene tomaat. De uitslag laat zich raden: de regenboogsalade werd drie keer zoveel opgeschept als de minder bonte variant.

Hiernaast het recept. Gebruik gerust huis-tuin-en-keukenbloemkool en -tomaat, maar voor de volle zintuigelijke beleving zal je op zoek moeten naar een goed gesorteerde groenteboer.■

NIW8008_recept G.indd 1 04-12-19 16:18