JIGAL KRANT

Gedroomde aardappeltjes met ghee en bottarga

Zijn beroemdste liedje schreef Paul McCartney naar eigen zeggen terwijl hij sliep. De melodie openbaarde zich tijdens een droom. Met de slaap nog in zijn ogen haastte de jonge Beatle zich naar zijn piano om het gedroomde wijsje vast te leggen. Bij gebrek aan een tekst murmelde hij er willekeurige nonsens bij: '*Scrambled eggs / Oh, my baby how I love your legs*...' Het roerei werd *yesterday* en de rest historie.

Ik heb die ontstaansgeschiedenis van 's werelds meest gecoverde liedje, door sir P. tot vervelens toe gecultiveerd in interviews, altijd met een korrel zout genomen. Tot vanochtend. Want afgelopen nacht heb ik op mijn eigen bescheiden manier een vergelijkbare ervaring gehad. Toegegeven, mijn droom was niet ex nihilo zoals bij *Yesterday*, maar geïnspireerd op een heerlijk aardappelgerechtje dat ik afgelopen week at in postzegelrestaurant Dok in Tel Aviv. In een hemelse keuken zonder zwaartekracht trachtte ik de receptuur te achterhalen. Steeds weer voltrok zich hetzelfde scenario en begon mijn droom van voren af aan: ik kookte aardappels, smolt geklaarde boter en raspte bottarga (gedroogde kuit van de harder). De eerste poging mislukte faliekant, maar gaandeweg de nacht werd het smakelijker, totdat ik voldaan ontwaakte en de heerlijke nasmaak proefde van een hartverwarmend troostgerecht.

Onmiddellijk ben ik achter de computer gekropen om het gedroomde recept op te schrijven. Er moet nog een foto boven, dus ik zal het later vandaag nog eens moeten maken, maar lekkerder dan in mijn remslaap wordt het niet. ■

Voor 4 personen

- 1 kg roseval-ardappelen (of andere smaakvolle hardkokers)
- 3 tenen knoflook, in de schil
- half bosje salie
- 1 laurierblaadje
- 1 groene chilipeper, gekneusd
- ½ l groentebouillon
- 4 el ghee
- ½ bosje peterselie, de blaadjes fijngesneden
- bottarga (Italiaanse delicatessenzaak) of Parmezaanse kaas
- 4 eieren

- Schil de aardappelen en snijd in blokjes ter grootte van dobbelstenen. Vul een pan gelijkmatig met de aardappelblokjes en voeg de knoflook, salie, laurier, chilipeper en een flinke snuf zout toe. Overgiet met de groentebouillon en breng aan de kook. Laat op laag vuur in 20-25 minuten gaarkoken. Giet af en laat uitwasemen. Verwijder de knoflook, salie, laurier en chilipeper.

- Kook de eieren in 5 minuten zacht. Smelt de ghee in een steelpannetje. Roer de aardappelblokjes door de ghee. Tijdens het roeren mogen de blokjes aan de randen licht afbrokken, zonder dat ze uit elkaar vallen. Breng op smaak met flink wat grof zout. Verdeel de aardappelen over vier borden. Garneer met peterselie en rasp er bottarga of parmezaan over. Dien op met een zachtgekookt eitje.

NIW8018_recept.indd 1 26-02-2020 16:37