De tafel van vier

Vervangers vervangen

Vier kookschrijvers nemen ons om beurten mee in hun keukens. Deze week stelt Jigal Krant paal en perk aan wispelturige vleesvervangers en maakt **niet-tonijnsalade**.

Het nadeel van vleesvervangers – afgezien van hun melige namen en jolige spelling – is dat ze komen en gaan. Een pondje half-om-half smaakt overal hetzelfde, maar bij plantaardig gehakt is het kwaliteitsverschil enorm. Dat is op zich niet onoverkomelijk. Bij pindakaas, mosterd en wijn is het ook even zoeken naar de beste producent. Ergerlijker is de vergankelijkheid van het aanbod. Nergens stuiten we vaker op de mededeling 'binnenkort niet meer verkrijgbaar' als in het schap met vleesvervangers. Heb je ten langen leste die éne lekkere nepburger opgespoord, ben je weer veroordeeld tot halfbakken vleesfantasie.

Verprutst

Nog lastiger wordt het wanneer je favoriete vegan balletjes, stukjes of nuggets ineens anders smaken. Eerst twijfel je aan jezelf, maar dan weet je het zeker: de receptuur is aangepast. De nepvleesindustrie is net Cristiano Ronaldo: ze weet niet van stoppen. Het eeuwige streven om het assortiment nóg vleziger te maken, schiet zijn doel regelmatig voorbij. Zo verprutste de firma Beyond Meat zijn prima gehakt door het te verrijken met het penetrante aroma van bedorven hondenbrokken.

Mijn recentste teleurstelling betreft de neptonijn die vegamerk Garden Gourmet onder de koddige naam Vuna verkoopt in glazen potjes. Tot voor kort nauwelijks van echt te onderscheiden, maar inmiddels zo overdreven vissig dat het hele huis na het openen van een potje nog dagenlang ruikt naar de visafslag van IJmuiden.

Noodgedwongen ging ik zelf aan de slag. Het resultaat mag er zijn. Deze salade smaakt echt naar tonijn, is zalig en stinkt niet.

Een kijkje in de pannen van Raghenie Bhawanie, Samuel Levie, Emma de Thouars en **Jigal Krant.** Auteur van *Ode*, zijn kookboek met auberginerecepten.

Ingrediënten voor 2 personen

- 1 pot of blik kikkererwten (400 g)
- 2 lente-uitjes
- 1 kleine granny smith, geschild en klokhuis verwijderd
- 40 g groene olijven, zonder pit
- 1 groene chilipeper
- 1 tl kappertjes
- 3 el mayonaise
- 1 tl dijonmosterd
- 2 tl norisnack, fijngehakt
- ½ el citroensap
- extra vergine olijfolie

Niet-tonijnsalade met appel, olijven en kappertjes

Laat de kikkererwten uitlekken in een zeef. Stroop je mouwen op en prak de erwten fijn met een vork. Snij de lente-ui, inclusief het groen, in niet al te dunne ringen, de appel in kleine blokjes en de olijven in plakjes. Verwijder desgewenst de pitjes en zaadlijsten van de chilipeper en snij in ringetjes.

Doe mayo, mosterd, nori, het citroensap en 1 eetlepel van de geprakte kikkererwten in een maatbeker en pureer met de staafmixer. Meng met de rest van de geprakte kikkererwten, lente-uitjes, appel, olijven, kappertjes en chilipeper. Maak het slaatje extra smeuïg met een scheut olijfolie en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.

Serveer met brood of crackers.