

Elke vrijdag en zaterdag kookt een kunstenaarskok op Parasite Paradise. Atelier van Lieshout is er op 15 en 16 augustus. Hier een voorproefje om lekker zelf temaken.

AVL's favoriet recept

Uit: Pellegrino Artusi: De wetenschap in de keuken en de kunst om goed te eten.

MINISTRONE SOEP

Parasite Paradise Favourites

<i>vleesbouillon</i>	<i>wortel</i>
<i>verse bonen</i>	<i>een aardappel</i>
<i>savooiekool</i>	<i>een courgette</i>
<i>spinazie</i>	<i>heel weinig ui</i>
<i>snijbiet</i>	<i>varkenszwoerd</i>
<i>400 g ham met een</i>	<i>tomatensaus</i>
<i>vetrand</i>	<i>zout en peper</i>
<i>een teentje knoflook</i>	<i>rijst</i>
<i>peterselie</i>	<i>Parmezaanse kaas</i>
<i>bleekselderij</i>	

Minestrone herinnert me aan een bang jaar voor ons volk en iets wat ik persoonlijk meemaakte.

Ik was in Livorno in het badseizoen van het gezegende jaar 1855 en de cholera die heren der in een aantal provincies van Italië rondwaarde, hield iedereen in de ban van de angst voor een algemene epidemie, die inderdaad niet lang op zich liet wachten.

Op een zaterdagavond stap ik een eethuis binnen en vraag: 'Wat is er voor soep?' 'Minestrone', kreeg ik ten antwoord. 'Laat de minestrone dan maar komen', zei ik. Ik at en ging, na een wandelingetje, slapen. Ik had mijn intrek genomen in een van top tot teen wit, gloednieuw huis aan de Piazza del Voltone waar ene Domenici de scepter zwaaide. 's nachts voelde ik langzaam een verschrikkelijke opstand in mijn lijf uitbreken, dus veel heen en weer geloop naar het privaat, dat ze in Italië eigenlijk beter ongemak kunnen noemen in plaats van gemak. 'Vermaledijde minestrone, je krijgt me niet meer te pakken!' riep ik voortdurend vol wrok tegen hem die er misschien part noch deel aan had.

Toen het dag werd voelde ik me zo uitgeput dat ik me meteen naar de eerste trein repte en naar Florence vluchtte, waar ik me meteen voelde opknappen. Maandag komt het droeve nieuws dat de cholera is uitgebroken in Livorno en dat Domenici het eerste dodelijke slachtoffer is. Dat is andere koek dan minestrone!

Na drie keer proefkoken en steeds verbeteren, vertel ik nu hoe ik hem lekker vind (maar voel u vrij hem te veranderen op de manier zoals men het in uw streek lekker vindt, rekening houdend met de groenten die er bij u te krijgen zijn).

Maak zoals gebruikelijk een vleesbouillon en kook eerst een handvol verse bonen apart in de bouillon gaar; als ze gedroogd zijn, kook ze dan eerst halfgaar in water. Snijd savooiekool, spinazie en een klein beetje snijbiet in dunne reepjes, laat die even in koud water staan, doe ze daarna zonder water in een pan, zet op het vuur en wacht tot ze slinken; zeef de groenten dan en druk met een pollepel het vocht er goed uit. Als het om een soep van vier tot vijf personen gaat, hak dan 400 g ham met een vetrand, een teentje knoflook en een takje peterselie, fruit dat en doe het over in bovengenoemde pan, samen met bleekselderij, wortel, een aardappel, een courgette en heel weinig ui, dit alles in dunne, korte reepjes gesneden. Doe er de bonen weer bij en als het u goeddunkt wat varkenszwoerd, zoals sommigen gewoon zijn, of een klein beetje verse of geconserveerde tomatensaus, breng op smaak met zout en peper en laat alles in de bouillon koken. Ten slotte doet u er zoveel rijst bij dat de minestrone bijna droog wordt en strooit u er, vlak voor u hem van het vuur haalt, nog een flinke lepel geraspte Parmezaanse kaas door.

Ik moet u wel waarschuwen dat dit geen soepje voor zwakke magen is.