

Austin Powers

VOOR 2 SMOCKTAILS

150 gram frambozen
400 gram honingmeloen
1/2 limoen
2 takjes basilicum
kopje water
100 milliliter cointreau



Spoel de frambozen voorzichtig af. Snijd de meloen in stukken en verwijder de pitjes en de schil. Doe de frambozen en de stukken meloen in de blender. Pers het halve limoentje uit. Was de basilicum, haal de blaadjes eraf en doe de blaadjes samen met het limoensap in de blender. Kopje water erbij en blenden maar. Voeg de cointreau toe als de massa mooi glad en vloeibaar is en blend nog enkele seconden.



Oh, behave!

Austin Powers

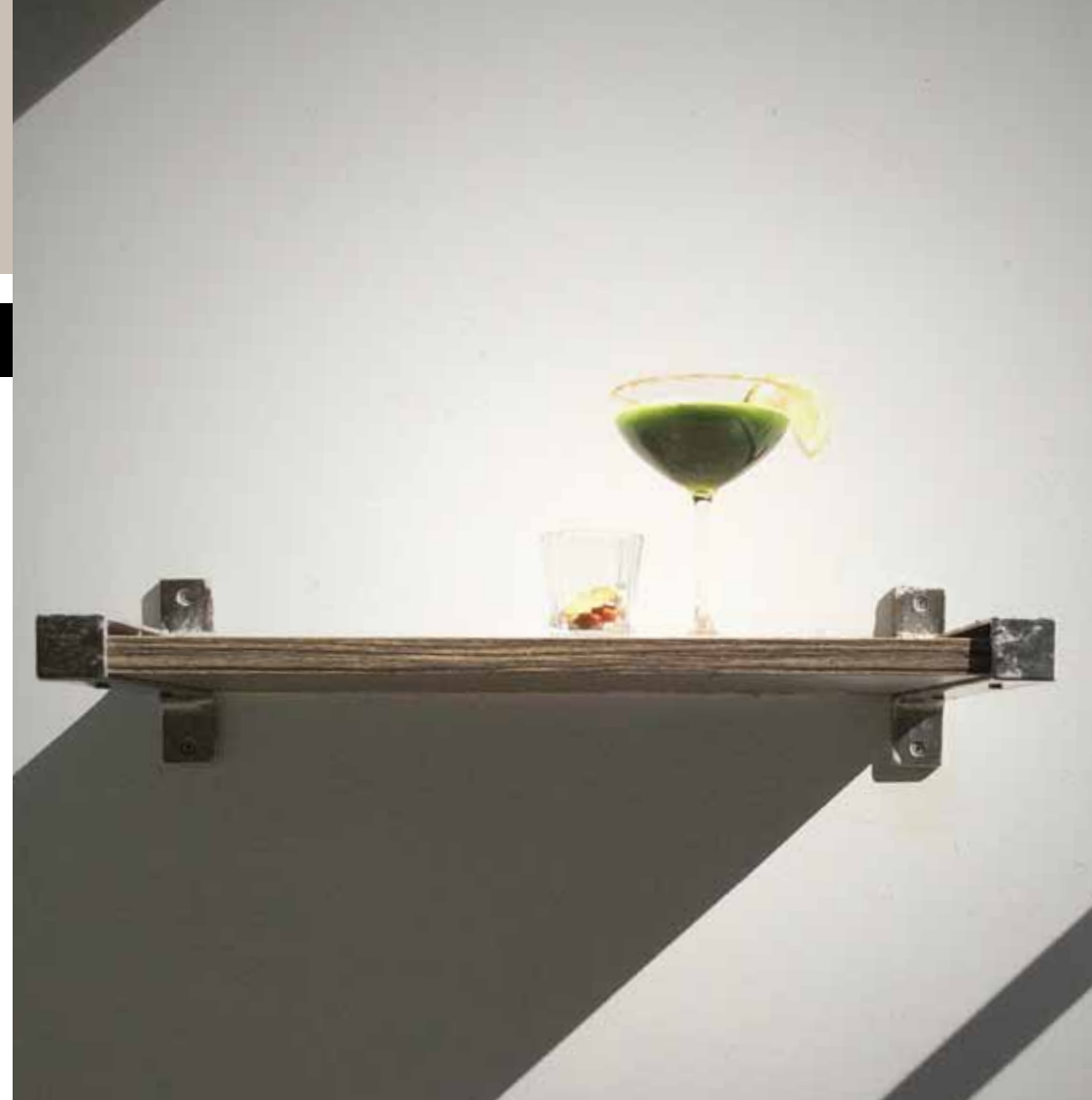
Betty

VOOR 2 SMOCKTAILS

1 komkommer
1 appel
6 takjes platte peterselie
ijsblokjes
100 milliliter gin



De voormalige alcoholiste en VS First Lady Betty Ford (1918-2011) heeft niet alleen een detox-kliniek haar naam gegeven, maar ook deze smocktail. Als het je lukt om de gin weg te laten, past hij overigens prima in een detox-programma. Lukt dat niet, dan zou je er eigenlijk één moeten volgen... Was de peterselietakjes. Snijd de appel in stukken en verwijder het klokkenhuis. Juice de appel en juice de helft van de komkommer. Doe het sap in de blender samen met de overgebleven komkommerhelft en de peterselie. Blend tot een mooie, egaal groene massa is ontstaan. Doe de ijsblokjes in twee hoge glazen, giet de gin erbij en vul aan met de komkommerdrank.



I hate to advocate drugs, alcohol, violence, or insanity to anyone, but they've always worked for me.'

Hunter S. Thompson, Amerikaanse schrijver en journalist (1937 – 2005)

3 Vegan sushi

VOOR 2 PERSONEN

200 gram sushirijst
350 milliliter water
1/2 kopje mirin
1/2 kopje rijstazijn
theelepel zout
4 vellen nori

1/2 komkommer
1/2 rettich of bakje daikonkers
1/2 avocado
3 groene asperges
1 winterwortel
100 gram zeekraal
baba ganoush (kant en klaar)
gomasio
wasabe
sojasaus (Kikkoman)

Kook de groene asperges 5 – 10 minuten en laat afkoelen. Spoel de rijst af. Doe de rijst in een middelgrote pan met het water. Breng aan de kook, doe het deksel op de pan en zet het vuur laag. De rijst is klaar na ongeveer vijftien tot 20 minuten. Haal de rijst van het vuur en laat 10 minuten staan. Doe de rijst in een grote kom en roer los met een vork. Spreid de rijst uit op bakpapier of in een grote, wijde schaal. Maak een mengsel van de mirin en rijstazijn met een theelepel zout. Roer tot het zout is opgelost. Giet het mengsel

over de rijst en schep voorzichtig om tot het goed is verdeeld. Laat de rijst afkoelen.

Het is handig om een sushimatje te gebruiken, maar het kan zonder. Snijd de komkommer in flinterdunne reepjes. Snijd de avocado in dunne repen. Snijd de rettich en wortel in dunne reepjes. Snijd de zeekraal in kleine stukjes. Knip de daikonkers los van het bedje. Leg een vel nori met de glimmende kant naar beneden op de sushimat of op een grote, schone broodplank. Verspreid een zeer dunne laag rijst over de helft van de nori en laat aan de zijkant een rij van één tot twee centimeter vrij.

Leg de vullingen in het midden van de rijst:

1. Reepjes komkommer, reepjes rettich of plukjes daikonkers
2. Avocado en reepjes wortel
3. Groene asperge met een dun laagje baba ganoush
4. Stukjes zeekraal

Rol dan het vel strak op met behulp van de mat, of met de hand. Maak de rand van de sushi vochtig met wat water en plak die vast op de rol. Snijd de sushirollen met een scherp nat (!) mes in acht gelijke stukken. Dip de sushi met de komkommer aan één kant in een beetje gomasio en druk even aan zodat er wat gomasio aan blijft plakken.

Hadden we al gezegd dat we er warme saké bij drinken? Itadakimasu!



4 Sakeloempia's

VOOR 10 TOT 12 LOEMPIA'S

250 gram wakame, zoetzuur met sesamzaadjes
100 gram komkommer
50 gram taugé
2 eetlepels sojasaus
2 avocado's, in reepjes gesneden
30 gram pinda's, fijngesneden
10 tapiocabladeren
200 ml sake

Snijd de komkommer in korte en dunne reepjes. Meng ze met de taugé en de sojasaus door de wakame. Vul een ruime schaal met een laagje lauwwarme sake. Haal één tapiocavel hier

circa tien seconden doorheen tot hij zacht is geworden. Leg het vel op een bord en vul het centrum in een rechthoekige vorm met het wakame mengsel, zonder de randen te raken. Leg hier vervolgens twee reepjes avocado op en strooi er wat gehakte pinda's overheen. Vouw eerst de linker- en rechterkant van het tapiocavel dicht (de kant waar de vulling het dichtst bij de randen komt). Vouw vervolgens de andere kant tot net over de vulling en rol op tot een pakketje. Herhaal met de rest van de tapiocavellen. Je kunt de loempia's zo serveren of één keer doorsnijden.

Het lekkerst zijn deze loempia's bij een warme sake. Een frisse rosé is ook zeer geslaagd!

Strak en droog

Van buiten af zie je niets bijzonders aan deze roemruchte bar en de inrichting is bijna kleurloos, zij het classy en comfortabel. Maar het verleden van Harry's is rijk aan flamboyante gasten en de cocktails die hier zijn bedacht hebben hun plek verworven in de annalen van John Barleycorn, de Britse folklореfiguur die gerst en alcohol symboliseert.

Harry's Bar werd geopend in 1931, in wat daarvoor een touwpakhuis was. In de beginjaren was Harry's erg in trek bij de Europese aristocratie. Koningin Wilhelmina prikte er in 1935 een vorkje toen geheel toevallig ook koning Alfons XIII van Spanje, koning Paul I van Griekenland en koning Peter II van Joegoslavië in de bar waren. Later werd de bar favoriet van onder meer Alfred Hitchcock, Maria Callas, Truman Capote, Orson Welles en Ernest Hemingway.

Harry's Bar is ook beroemd als de plek waar de eigenaar Giuseppe Cipriani, de wereldberoemde Bellinicocktail bedacht: gemaakt van perziken en droge prosecco – alleen perfect wanneer het perzikensap als eerste uitgeschonken wordt. Cipriani moest bij de cocktail direct aan Giovanni Bellini denken,

omdat de kleur ervan volgens hem precies dezelfde was als de kleur van de pij van een heilige op één van Bellini's schilderijen. Ook staat Harry's bekend om de strakdroge 'Montgomery' Martinicoocktails, met vijftien delen gin op één deel vermouthe, die er als eerste door Hemingway besteld zou zijn. Hemingway stelde het drinken

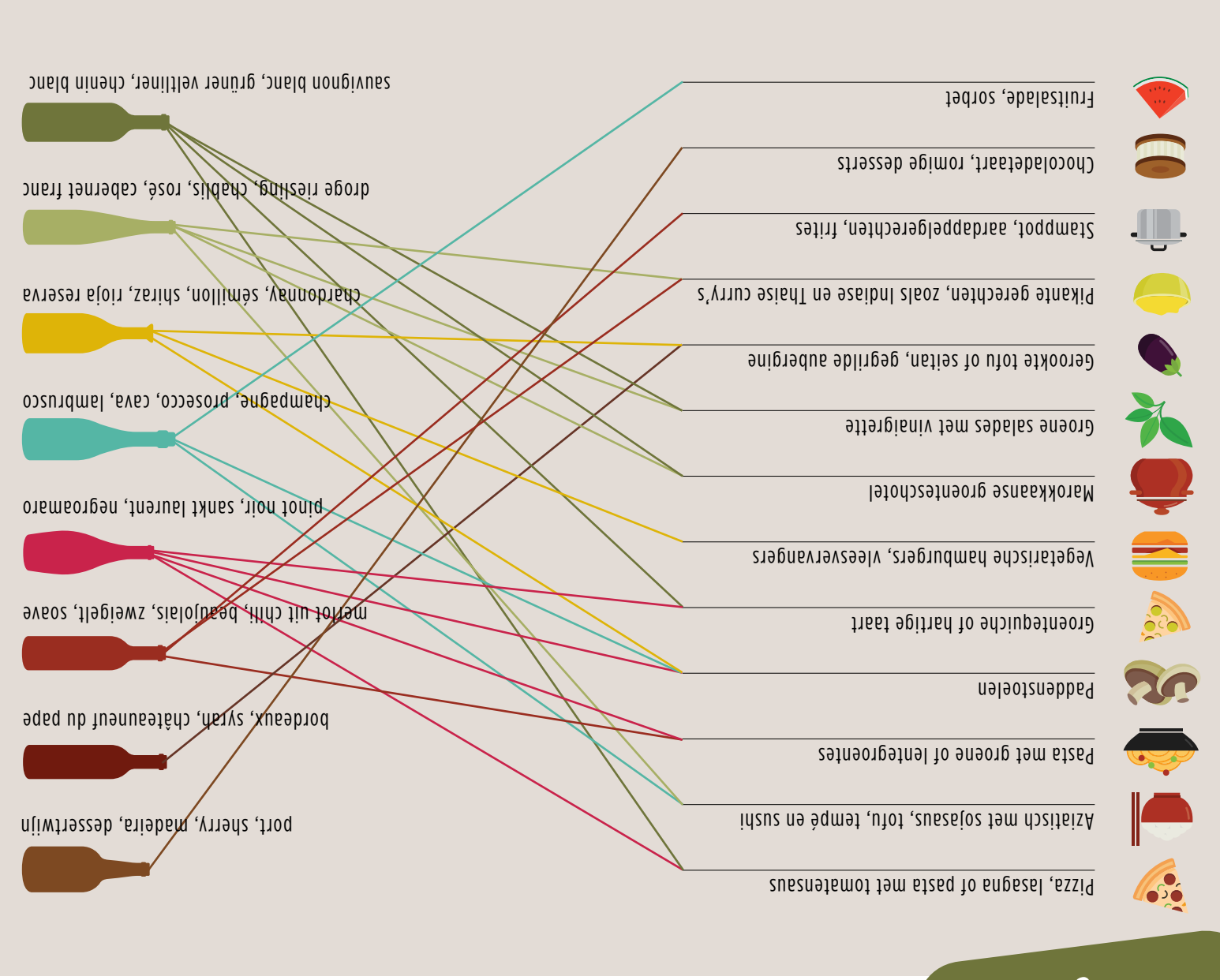
van droge Martini op één lijn met stierenvechten en jagen op groot wild wat betreft manhaftigheid. Die eerste twee zijn wat ons betreft uit den boze. Dus rest alleen... juist.
[YS]

Harry's Bar: Calle Vallaresso 1323, Venetië, Italië

1949

Als een soort Forrest Gump van zijn dagen, Hemingway was er altijd bij.





**Wit, rood...
of groen?**

Hoe maak je de goede combinatie van wijn en vegetarische gerechten? Met onderstaande kennis zorg je ervoor dat de smaken van de wijn en van de vegetarische dis tot hun recht komen.

Het eten is goed gelukt, de smaken zijn perfect: de tomaten en aubergines smelten op je tong. Maar de wijnen smakt naar rotte appels! Het wijnlabel adviseerde de combinatie met eend of gegrild everzwijn, maar je eet een kruidige linzenpaté of een heerlijke pasta met truffel en paddenstoeltjes. Wat te doen? Wijn en eten hebben veel invloed op elkaar. Denk aan die keren dat je een slokje sinaasappelsap drinkt na het tandenpoetsen. Het sap smaakt ineens ontzettend zuur en de sinaasappelsmaak is ver te zoeken. Let bij het maken van een wijn-spijs combinatie op de volgende punten.

Zoet en zuur

Bij goede combinaties zijn de wijnen het gerecht ongeveer even zoet en even zuur. Let op: zuren kunnen aanwezig zijn zonder dat het je opvalt,