



JIGAL KRANT

Kanen met nesjomme Retrogerechten die weer mogen (2) Grapefruitcocktail met zalm en avocado

Gerechten die kortgeleden nog verguisd werden als onvergeeflijke culinaire missers van weleer, heten plotseling hip te zijn. Vanuit de mode wisten we allang dat na verloop van tijd alles, hoe uitgesproken fout ook, weer terugboemerangt. Meestal net een tikkeltje geüpdatet om de scherpste kantjes er af te halen en om onderscheid te maken tussen de hippe hergebruikers en die oudtante die al die jaren onverdroten haar legging is blijven dragen. En natuurlijk voorzien van de vette knipoog die nu eens retro en dan weer camp wordt genoemd. Modieus masochisme, dat niet kan verhullen dat goede smaak het uiteindelijk altijd aflegt tegen nostalgie.

En zo worden we deze zomer weer ouderwets geconfronteerd met spiesjes kaasananas, gevulde eitjes, kaasfondue en gegluurde salades, compleet met tomaatrosjes, schijfjes ananas en last but not least de klaarblijkelijk nog niet uitgestorven krulpeterselie. Ik weet dat alles zo zeker omdat het in de krant stond. *Het Parool* publiceerde een week of wat geleden een artikel met als titel '11 retrogerechten die weer op de kaart staan'. Volgens die lijst is zelfs de beruchte garnalencocktail met whiskysaus en krulpeterselie na twee decennia in de dodencel weer op vrije voeten en bezig aan een grandioze rehabilitatie.

Alleen wat van de modegoden ineens weer mag, is volgens de oppergod nog altijd verboden. Niet vanwege de goede smaak, maar vanwege het ontbreken van schubben en vinnen. Daarom, beste mensen, presenteer ik als alternatief de grapefruitcocktail. Minstens zo dubieus, maar met zalm in plaats van garnalen.

Het oerrecept komt van mijn moeder, die dit gerecht ook na de zomer van 1993 stug is blijven maken, dikwijls geserveerd als voorgerecht op

vrijdagavond. Zij gebruikt meestal zalm uit blik. Dat gaat prima, maar verse, gestoomde zalm vind ik lekkerder. Daarnaast voeg ik avocado en pijnboompitjes toe en vervang ik de whiskysaus door een variant met cognac. Retro of niet, de smaken gaan werkelijk geweldig samen.

4 PERSONEN

- * 4 grapefruits
- * 150 g zalmfilet
- * 2 avocado's
- * handje pijnboompitten
- * 3 eetlepels mayonaise
- * 1 eetlepel ketchup
- * 2 eetlepels cognac
- * bieslook
- * peper
- * citroensap
- * zout

- Schil de grapefruit en haal de grapefruitpartjes met een scherp mesje uit hun vliesjes. Dit kost verreweg de meeste tijd en kan ook van tevoren worden gedaan. Doe de partjes in dat geval in een kom, dek af met vershoudfolie en zet in de koelkast totdat je de rest van het gerecht klaar maakt.

- Rooster de pijnboompitjes goudbruin. Zet een grote pan met een klein laagje water op het vuur. Leg de zalmfilet in een zeef en plaats in de pan, zodra het water kookt. Zorg ervoor dat de zalm vlak boven het water hangt, maar het niet raakt. Doe de deksel op de pan en stoom de zalm in 5-6 minuten net gaar. Laat afkoelen.

- Snijd de geschilde en ontpitte avocado's in plakjes en besprenkel met citroensap en een snuf zout.

- Meng in een kommetje de mayonaise, ketchup en cognac. Proef en pas zonodig naar smaak de verhoudingen aan. Voeg twee eetlepels kleingsneden bieslook toe aan het sausje.

- Doe de grapefruitpartjes in vier kommetjes en verdeel de zalmfilet en avocado erover. Maak af met de saus en de geroosterde pijnboompitten.

recepten@niw.nl