

## Persbericht

Baarn, mei 2007

### PICKNICK

*We gaan naar Zandvoort*

*Al aan de Zee*

*We nemen koffie*

*En broodjes mee!*

Eten in de buitenlucht is van alle tijden. Toch wordt er lang niet zo veel gepicknickt als vroeger. De negentiende eeuw vormde een hoogtepunt. In het Victoriaanse tijdperk werd er in Engeland gepicknickt dat het een lieve lust was! En in Frankrijk baarde Edouard Manet groot opzien met zijn picknickschilderij *Le déjeuner sur l'herbe*. Toegegeven, dat zal eerder gelegen hebben aan de afgebeelde blote dame dan aan de twee keurig geklede heren en de rieten picknickmand met inhoud.

#### Zitliggen

Onder picknicken verstaan we over het algemeen een maaltijd in de buitenlucht die van tevoren is bereid. Een maaltijd waar geen meubilair aan te pas komt, maar waarbij de gerechten al 'zitliggend' op een kleedje worden soldaatgemaakt. Een sociaal treffen tussen vrienden of familie, vaak tijdens een uitje, bijvoorbeeld naar strand, bos of hei om daar heerlijk te genieten van het mooie weer en de natuur.

#### Ongecompliceerd

Het Zandvoort-liedje geeft overigens een wel erg karige versie van de picknick. Want vaker gaat het om een uitgebreide maar vooral ongecompliceerde maaltijd. Nog leuker is het als verschillende mensen iets meenemen. Dat kunnen koude gerechten als hardgekookte eieren, broodjes en de traditionele koude kip zijn, maar ook fruit en zoete taarten. De charme van picknicks is echter juist de eenvoud, het ongecompliceerde. Niet voor niets betekent de uitdrukking *'Life's a picnic'* dat er geen vuiltje aan de lucht is.

#### Zoet, zout en friszuur

Op een zonovergoten picknick horen alle smaken thuis die bij het goede leven horen. Zoet, zout en zuur spelen daarin een rol. Onderzoek heeft uitgewezen dat we samengestelde smaken het lekkerst vinden. Zoet alleen is lekker, maar zoet met een vleugje bitter, of juist in combinatie met iets zuurs veel lekkerder! Daarom is een koekje zonder een snufje zout flauw, terwijl ook hartige smaken een heerlijk accent krijgen door wat suiker. Ook zuur vinden we pas lekker friszuur als er zoet bij te pas komt.

#### Smaakbalans

De harmonie van smaken, waarbij zuur zoet nodig heeft en zoet juist zout, komt tot uiting in een typisch picknickrecept als de kipkerriesalade. Friszuur door de combinatie van yoghurt, mayonaise en wat suiker, en hartig door zout, peper en kerrie gaat het fantastisch samen met de textuur van kip en stukjes ei. In onze versie voegen we daar nog wat zacht knapperige cashewnoten aan toe.

### **Bitterzoet**

Muntthee is een oud recept uit Noord-Afrika. Bedoeïenvolken schenken hem daar aan vereerde gasten, zittend in het Saharazand. Ook op een picknick in ons groene landje blijkt dat de bitters van de zwarte thee, zeker als hij ijsgekoeld is, extra lekker worden door een zoet tapijtje van suiker. De frisse munt maakt het dan helemaal af!

### **Zout en zoet**

Er wordt weleens gezegd dat de combinatie van zoet en zout typisch Nederlands zou zijn, omdat alleen wij drop kennen. Dat dat niet waar is, blijkt uit de verrukkelijke combinatie van rauwe ham en meloen die de Italianen hebben uitgevonden. In deze speciale picknicksalade wordt op dit thema gevarieerd. Hier gaan ham, frisse sla en nectarines in. De dressing met citroensap en azijn wordt subtiel gezoet met basterdsuiker om zo de smaken optimaal samen te laten gaan.

### **Aardbeien uit de Bentley**

Een van de deftigste plaatsen om te picknicken is de opera van Glyndebourne in Engeland. De lange pauzes tijdens de voorstelling geven butlers voldoende gelegenheid om vanuit de achterbak van de Bentley champagne en diverse exquisite gerechten te serveren, die vervolgens worden 'gesavouereerd' op de glooiende gazonnen of - bij regen - schuilend onder de arcades van het theater. Het klassieke besluit is altijd een schaal roodblozende aardbeien. Hierdoor geïnspireerd combineren we onze onvolprezen Hollandse zomerkoninkjes met balsamicoazijn, poedersuiker en... zwarte peper. En alweer ontstaat er een rafijn spel van aroma's en smaken!

### **Naar buiten!**

Picknicken is genieten van de buitenlucht. En eigenlijk kan het veel vaker dan we wel denken. Ook al zijn er wat wolken, laat je niet tegenhouden en ga erop uit!

## RECEPTEN

### IJskoude muntthee

Dit is een heerlijk verfrissend drankje op een warme zomerdag, extra feestelijk door de ijsblokjes met een blaadje munt erin meegevroren.

#### Aantal porties

4-6

#### Bereidingstijd

10 minuten plus afkoelen

#### Ingrediënten

bosje verse munt

groot thee-ei vol zwarte thee (of 2 theezakjes)

4 el suiker

#### Bereidingswijze

Doe in een ijsblokjesvorm een blaadje verse munt in elk bakje. Vul op met water en laat in de ijskast bevriezen.

Zet een liter sterke thee. Gebruik 2x zoveel thee als je normaal zou gebruiken. Schep er 4 flinke el suiker bij en laat al roerend oplossen. Doe de rest van het bosje munt erin. Laat trekken en afkoelen.

Giet door een zeef met behulp van een trechter in een lege limonadefles en laat in de koelkast door en door koud worden.

#### Serveren

In hoge glazen met de muntijsblokjes.

#### Tip

Meenemen naar picknicklocatie? Wikkel de limonadefles in kranten om koud te houden, of giet de ijsthee over in een thermosfles. Verpak de ijsblokjesvorm strak in aluminiumfolie en knoop er een plastic zakje omheen tegen het lekken.

## Salade met nectarine, parmaham en munt

Een makkelijke en heerlijk frisse zomerse salade met een tikkeltje pit dankzij de Spaanse peper. Voor een picknick neem je de vinaigrette los mee in een potje om er op het laatste moment overheen te sprenkelen.

### Aantal porties

4

### Bereidingstijd

10 minuten

### Ingrediënten

6 rijpe nectarines  
8 plakjes parmaham  
2 handjes veldsla  
paar takjes verse munt  
\_ Spaanse peper  
1 dl olijfolie  
2 el witte-wijnazijn  
\_ citroen  
1 el basterdsuiker  
zout en peper

### Bereidingswijze

Verdeel de veldsla over 4 bordjes. Verwijder de pitten uit de nectarines en snij ze in kwarten. Leg die op de sla. Drapeer de parmaham er losjes tussen.

Hou 12 blaadjes munt apart, hak de rest fijn.

Verwijder de zaadjes uit de Spaanse peper en hak de peper heel fijn.

Klop een vinaigrette van de olie, azijn, suiker, zout, peper en een kneepje citroensap. Roer de fijngehakte munt en Spaanse peper erdoor. Proef en breng eventueel verder op smaak. Sprenkel de vinaigrette over de salade. Garneer met de achtergehouden muntblaadjes.

### Tip

Kan ook met (geschilde) perziken in plaats van nectarines.

### Tip

Ook lekker: wat geroosterde pijnboompitjes erover.

## **Sandwich kipkerriesalade met cashewnoten**

Deze fraai goudgele salade is ideaal om koelkastrestjes in te verwerken. Lekker op een broodje, of tussen sneetjes casinobrood. Een blaadje ijsbergsla ertussen voorkomt dat het brood nat wordt.

### **Aantal porties**

4

### **Bereidingstijd**

15 minuten

### **Ingrediënten**

1 geroosterde kipfilet

1 handje ongezouten cashewnoten

2 hardgekookte eieren

1 el kerrie

4 el mayonaise

4 el yoghurt

optioneel: mespuntje saffraanpoeder (voor een mooie gele kleur)

1 bakje tuinkers

1 tl suiker

zout & peper

4 broodjes

4 blaadjes ijsbergsla

### **Bereidingswijze**

Rooster de cashewnoten in een hete droge koekenpan. Laat op een bord afkoelen en hak in grove stukken.

Roer in een grote kom de mayonaise los met de yoghurt, kerrie, suiker, saffraanpoeder, zout en royaal versgemalen zwarte peper.

Snij de kipfilet in kleine reepjes. Pel de eieren en hak ze fijn. Schep de kip, eieren en cashewnoten door de saus. Knip de tuinkers erboven en schep erdoor heen.

Proef of er nog zout of peper bijmoet.

### **Serveren**

Beleg de broodjes met een blaadje ijsbergsla en schep er wat van de kipsalade op. Garneer met een achtergehouden toefje tuinkers.

### **Tip**

Ook lekker om restjes van een gisteren geroosterde hele kip in te verwerken

### **Tip**

Alternatief voor tuinkers: bieslook of een fijngehakt lenteutje

## Zwart-witte aardbeien

Aardbeien met peper?! Jazeker, versgemalen zwarte peper accentueert de volzoete smaak van de aardbeien. De hoeveelheden van dit nagerecht zijn een indicatie en kunnen naar eigen smaak worden aangepast. Kies wel voor lekkere, geurige aardbeien van de koude grond, bijvoorbeeld Lambada's, niet voor bleke smakeloze kasplantjes.

### Aantal porties

4

### Bereidingstijd

5 minuten

### Ingrediënten

500 g rijpe, geurige aardbeien  
2 el grofgemalen zwarte peper  
2 el poedersuiker  
1 el balsamico-azijn  
4 kletsoppen

### Bereidingswijze

Maak de aardbeien voorzichtig schoon, maar laat de kroontjes eraan zitten. Bestrooi ze royaal met zwarte peper uit de molen. Zorg dat de molen op een grove stand staat, zodat je niet al te fijne peper krijgt. Bestrooi met poedersuiker. Meng voorzichtig door elkaar en laat even intrekken. Sprenkel vlak voor het serveren een scheutje balsamico-azijn erover.

### Serveren

Lekker met kletsoppen of andere flinterdunne koekjes.

### Tip

Hoe ouder de balsamico-azijn, hoe krachtiger de smaak en hoe minder je ervan hoeft te gebruiken