

De thuiskok Marjoleine de Vos

# Koken is meer dan een recept

Een heleboel dingen die je maakt zijn geen recept waard, althans zo komt het me vaak voor. Niemand gaat een recept geven voor een gebakken ei, of voor raapsteeljesstampot of voor lof met ham en kaas. Dat kunnen we allemaal zelf wel. Maar toch heb je juist vaak veel aan een kleine tip of een afgekeken gewoonte van iemand anders, vaak meer dan aan dat ene heel bijzondere pronkrecept.

Je gevoel over hoe je kookt en of dat een beetje leuk is, en net zo je ideeën over of iemand anders aardig kan koken, komen dikwijls voort uit het dagelijkse, uit de manier waarop iets wordt opgediend zo dat het net een beetje leuker is, uit een lekker gerechtje dat van bijna niets gemaakt wordt, uit een toevoeging die een gewoon hapje tot iets goeds maakt. Bijna alles kun je zo maken dat het 'in orde' is, maar volstrekt onopmerkelijk, en zo dat het meer in de richting van een traktatie gaat.

Zo heb ik ooit van een vriendin afgekeken om voor bij de gebakken eieren het spek ietsje dikker te laten snijden en een zwuifje gedroogde oregano over het ei te doen terwijl je het bakt. Dat is bij de lunch net ietsje leuker dan een 'gewoon' gebakken ei.

Zoals bekend is een 'gewoon' gebakken ei ook voor niemand hetzelfde. Er is een school van zachtjes zachtjes en één van knapperig.

In het nieuwe Spaanse kookboek van José Pizarro dat *Pizarro. De authentieke Spaanse seizoenskeuken* heet (uitg. Fontaine), las ik dat gebakken eieren in Spanje Huevos con puntilla heten, 'eieren met een kanten rand' en dat dat goed aangeeft hoe gebakken eieren moeten zijn in mediterrane ogen.

Je krijgt zo'n ei, zegt Pizarro, door een kleine koekenpan te nemen, daar 1 centimeter olie in te doen, die te verwarmen tot ie gaat roken en dan het ei erin te breken. Na 1 à 2 minuten is het klaar en moet het met een schuimspaan uit de olie geheveld worden.

Kijk, zulke dingen bedoel ik. Dingen waar je het eigenlijk zelden over hebt in het kader van 'recepten' omdat ze echt tot het koken behoren. En koken is belangrijker dan een recept.

De *authentieke Spaanse seizoenskeuken* geeft natuurlijk, de naam zegt het al, recepten voor alle seizoenen. Het punt is dat we nu een beetje tussen de seizoenen in zitten.

Maar goed, ik bladerde toch hoopvol door de afdeling voorjaar. En ik zag iets dat ook al bijna geen recept is, zo gewoon is het, maar toch heel lekker en zo uitgevoerd dat het als nieuw is. Ik weet ook niet of het heel Spaans is, ja wel als

de blauwe Spaanse kaas 'Cabralles' kunt krijgen, maar het mag ook met Gorgonzola of Stilton.

Verwarm de oven op 200 graden.

Breek de walnoten in stukjes en rooster ze op een bakplaat 4 minuten in de oven. Goed opletten, want noten zijn zo verbrand.

Klop de honing met de azijn en peper en zout door elkaar, voeg al kloppend de olie toe, dan krijg je een mooie dikke vinaigrette.

Haal de bladeren van de lofstruikjes en snijd de onderkanten eraf in een elegante punt. Leg de blaadjes als een bloem op een schaal met in het midden de gemengde kruiden. Leg op elk lofblaadje een stukje kaas en strooi de walnoten eroverheen. Besprenkel met vinaigrette.

Lente!

Lees alle recepten en reageer op [nrc.nl/thuiskok](http://nrc.nl/thuiskok)

## Lofsalade met blauwe kaas

25 walnoten  
1 el vloeibare (oranje)bloesemhoning  
1 el moscatel witte wijnazijn  
2 el olijfolie  
3 struikjes witlof  
150 g Cabrales of andere blauwschimmel kaas  
handje gemengde kruiden:  
munt, kervel, bieslook

