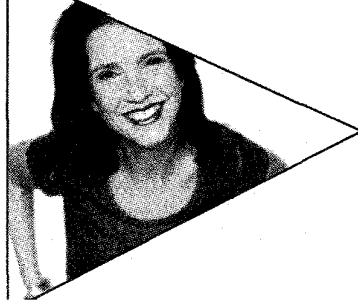


## ▶ janneke Mercado



**B**ij een tripje naar een Zuid-Europese stad hoort een bezoekje aan de plaatselijke versmarkt. En dus slenterden De Hongerige Man en ik gisteren tussen de varkenskoppen, de Jabugohammen, de artisjokken, de slakken, de kreeften en de kazen op de Valenciaanse Mercado Central.

De Mercado stamt uit 1912 en volgens onze reisgids is het de grootste overdekte markthal van Europa. Wat zou ik graag wat van die slakken mee naar huis nemen (ik wist niet eens dat er zo veel soorten bestonden), een zak vol pimentos padron (groene pepertjes die je gefrituurd en gezouten als tapa eet) en vooral een paar bossen wilde asperges (die je in Nederland slechts heel zelden tegenkomt). Maar helaas, we hebben maar één koffer mee naar Valencia, en die zat op de heenweg al zo goed als vol.

Vooruit, een paar dingen kon ik echt niet laten liggen: een doosje saffraan uit La Mancha (waar de beste saffraan van Spanje wordt verbouwd), een zak Bomba-rijst om zelf thuis paella te maken, een stuk vacuüm verpakte lomo de bacalao (zoutevisfilet), een pond amandelen (die zijn echt lekker hier), een reep turrón (Spaanse noga) en een superhandig kreeften-tangetje. Even stond ik nog te dromen bij een twaalfpersoons paellapan, maar DHM trok mij resoluut mee. „We gaan niks meer kopen. We gaan lunchen.”

Op goed geluk liepen we een

restaurantje binnen niet al te ver van de markt, El Bodegó de la Sarríeta. Dat leverde de beste lunch van deze Valenciatrip op: roereieren met wilde asperges en jonge knoflook, gegrilde lamskoteletjes met in olijfolie gebakken frietjes en aioli, crema catelana toe.

Het roerei was romig en zag groen van de asperges en knoflookstengels. Jonge knoflook is heel mild van smaak en z'n sprietjes lijken een beetje op lente-ui. Als ik straks thuis ben, ga ik dit gerecht zeker een keer maken, zij het, waarschijnlijk, bij gebrek aan de juiste producten, met gewone groene asperges en met gewone lente-ui. Is vast ook erg lekker.

Het recept van vandaag is een roereivariant uit het behoorlijk verrukkelijke kookboek *De authentieke Spaanse seizoenskeuken*, van José Pizarro (Fontaine uitgever): met asperges en geitenkaas.

Voor 4 personen:

- 16 groene asperges
- 4 sneden zuurdesembrood
- 3 eetlepels extra vergine olijfolie
- 2 kleine tenen knoflook, fijngehakt
- 100 gram zachte, milde geitenkaas, verbrokkeld
- 8 grote eieren, losgeklopt

Kook de asperges beetgaar in ruim gezouten water. Snijd in stukjes van 3 cm. Bestrijk de sneden brood met 1 eetlepel olijfolie en grill ze in een hete grillpan aan beide kanten goudbruin. Verhit de resterende olijfolie in een grote, zware koekepan en smoor de knoflook tot hij licht gekleurd is. Voeg de asperges en geitenkaas toe. Doe als de kaas romig begint te worden de eieren erbij en roer tot ze net gestold zijn. Serveer op de sneden toast.

JANNEKE VREUGDENHIL

▶ Praat mee over de Spaanse keuken op [www.nrcnext.nl/koken](http://www.nrcnext.nl/koken)

