

MENEER & MEVROUW HAMERSMA

NATIONALE DRIEKLIEUR

Meneer Hamersma weet alles over wijn, mevrouw Hamersma doet niets liever dan koken. Deze week: zoervleis van Café Sjiem.

HAROLDS WEETJE
Nederland wijnland? Jazeker. Inmiddels zijn er ruim honderdvijftig wijngaardeniers actief verspreid over al onze provincies. De meest noordelijke: De Frysling van de familie Broersma.

Onlangs had mevrouw Hamersma een gezelschap in de winkel dat zichzelf graag van onze eigen bodem bekoekt zag.

Geen probleem. Op Schiphol zien ze de ganzen liever op een bord verschijnen dan in een straalmotor. De ingeburgerde rivierkreeften liggen voor het opscheppen. En aan eigen zuivel, kaas en groenten is er natuurlijk al helemaal geen gebrek.

Op mijn beurt vond ik het een aardige uitdaging om te zien of ik ook op het vloeibare vlak de nationale driekleur kon laten wapperen. In de meeste gevallen wist ik deze zelfs nog te laten flankeren door een dundoek met de hoofdstedelijke Andreaskruisen. Zo liet ik Damrak Gin aanrukken voor het aperitief. Bij

wijze van digestief No Chateau grappa van wijngaarden in Noord. Bier van stadsbrouwerij Oedipus.

En bij het dessert was een glaasje Willem's Wermoeid gedacht, een vermout waarvoor de Amsterdamse maker inspiratie vond in de Hortus Botanicus.

Amsterdams rood

Bij de Hollandse kaas kon ik zelfs een Amsterdamse rode wijn serveren. Al biedt de eerlijkheid mij te zeggen dat voor de Lucky Lucy van Chateau Amsterdam syrahdruiven uit de buurt van het Franse Carpentras waren gebruikt.

Maar die waren dan wel weer afkomstig van de wijngaarden van landgenoten Daan en Elvire van Dijkman die zij op gekoeld

transport hadden gezet richting de hoofdstad.

Enfin, we hebben zelfs nog even met de gedachte gespeeld om een draaiorgel voor de deur neer te zetten dat *Aan de Amsterdamse grachten* zou spelen.

Een flesje over

Gezegd moet worden dat de kok eer was aangedaan. En ook in de glazen was niet gespuugd. Maar toch was er een nog een flesje over: Lucky Lucy.

"Zal ik daar van de week eens dat zoervleis van Café Sjiem bij maken uit *Nederland Kookboek*, de nieuwste van Laura de Grave?" zei mevrouw Hamersma.

Lucky me. Een bezoek aan Maastricht is niet compleet als ik daar niet de ultieme vorm van stoverij gegeten heb. Nu gebruiken ze daar paardenvlees, maar daar zag mevrouw Hamersma van af. Niet omdat zij dat niet blijft, maar omdat zij haar relatie met haar vriendin Annette niet in de waagschaal wilde stellen. Die is dol op paarden, maar niet met friet ernaast.

Overigens bleek mevrouw Hamersma de combinatie van het zoetige van zonnig, rijp rood fruit en de *sweet spices* van Lucy goed ingeschat te hebben bij het zachte, behaaglijke en langzaam geaarde zoervleis.

Grappig genoeg vond ik nog een supermarktuivoering, afkomstig van het Franse domein van de Van Dijkmannetjes, die zich er ook prima bij thuis voelde. Maar van de Limburgse pinot noir schonk ze nog een glas extra in.

"Sjiem," zei ze toen ze naar het prijskaartje keek.

BED HABITS

CONTEMPORARY DESIGN



Unieke kasten op maat gemaakt

Oostelijke Handelskade 639 | Amsterdam | www.bedhabits.nl

BEDDEN
KASTEN
BEDTEXTIEL
SLAAPBANKEN
NACHTKASTJES
en meer



800 g paarden- of
runderpoulet
120 g ontbijtkoek (bij Sjiem
gebruiken ze Peijnenburg),
plus 60-120 g extra om het
vlees mee te binden
2 witte uien
400 ml natuurazijn
3 gedroogde
laurierblaadjes
2 kruidnagels
100-145 g donkere
basterdsuiker
125 g rinse appelstroop

ZOERVLEIS VAN CAFÉ SJIEK (4 PERSONEN)

Attentie: 24 uur wachttijd en 9 uur oventijd!
Snijd het vlees en de ontbijtkoek in blokjes van 2 bij
2 centimeter. Snipper de uien fijn. Doe het vlees en de ui
in een grote ovenschaal. Brokkel de ontbijtkoek erover.
Voeg azijn, laurierblaadjes, kruidnagels, suiker en stroop
toe. Breng op smaak met peper en zout. Voeg 400 ml
water toe. Laat 24 uur afgedekt marinieren in de
koelkast. Verwarm de oven tot 80 graden. Zet de
ovenschaal met het vlees in de oven en laat het circa
een nacht (9 uur) garen.
Doe het vlees in een grote pan en warm het op. Breng
het eventueel extra op smaak met zout en peper. Proef
en bind de saus met extra ontbijtkoek naar smaak. Voeg
eventueel nog wat stroop toe voor de juiste zoet-
zuurverhouding. Serveer met friet, mayonaise en
appelmoes.



Online
Lucky Lucy 2018
Syrah, Frankrijk
€21,95 (rood, biologisch)
Chateau Amsterdam
www.chateau.amsterdam



Speciaalzaak
De Wijngaardsberg 2015
Pinot Noir, Limburg, Nederland
€22,95 (rood)
Vindict
Elandsgracht 113
www.vindict.nl



Supermarkt
Plus Hollands Vakmanschap 2015
'Daan en Elvire van Dijkman'
Ventoux, Frankrijk
€5,99 (rood)
www.plus.nl

Nederland kookboek
Laura de Grave
Uitgeverij Brandt, €30

