



Prikkelend plantje: Er zijn zo'n 35 à 40 soorten brandnetel bekend, maar in Nederland komen er slechts twee voor: de grote en de kleine brandnetel. Met de jonge blaadjes maak je de heerlijkste gerechten.

denken aan spinazie, er zijn meer overeenkomsten. Beide passen eerst nauwelijks in de pan, maar een tijdje in een klein laagje heet water op het vuur en er is bijna niets meer van over. Neem dus een flinke buit mee naar huis. Verder hebben de twee groenten een vergelijkbare textuur. In spinaziegerechten kun je de spinazie vervangen door geblancheerde brandnetels. „Maak er een stampot van, of brandnetels à la crème,” zegt Flores, die ze zelf graag in een quiche of een pastasaus met room verwerkt. „Ik maak er ook een soep van. Schil 300 gram aardperen. Kook ze 20 minuten in 1,5 liter kip- of groentebouillon met een pondje gewassen en uitgelekte brandnetels. Pureer met een staafmixer en breng op smaak met peper, zout en eventueel wat room. Simpel maar echt heel lekker!”

Speelt de brandnetel volgens Flores en Smit een veel te bescheiden rol in de Nederlandse keuken, in andere landen heeft het onkruid allang een vaste plek op het menu. In Italië zijn met vrolijk groene *ortiche* bespikkelde risotto of polenta ware lentetraktaties. Mateloos populair zijn brandnetelravioli en brandnetelfrittata, dikke Italiaanse omelet. Ook *strettine verdi alle ortiche*, pasta van geblancheerde, flink uitgeknepen en zeer fijn gehakte brandnetels, pastabloem, ei en een snuffje zout, is een *must*. De Britten maken, thuis, maar ook commercieel, een onverwacht brandnetelproduct: *nettle beer*, een dorstlesser gebrouwen met brandnetels, suiker, citroen, wijnsteen, water en gist. Sommige recepten hebben ook gember en sinaasappel als ingrediënten. „Echt het proberen waard,” roepen Flores en Smit eenstemmig. ■

Arjan Smit van Proeverij de Pronckheer heeft heel wat smakelijke brandnetelgerechten bedacht. Eén springt er volgens hem uit. Verse asperges, overgoten met brandnetelsaus! Stuur een e-mail naar info@pronckheer.nl dan krijgt u het recept.”



Uit de oven: Geurende witte broodjes met geblancheerde brandnetel en knoflook door het deeg.



FOTO KOEN VERHEIJDEN

Kleine, maar kunstige porties aan het water

In de uiterwaarden van de Waal, bij Nijmegen schuin aan de overkant, vinden we restaurant De Altena. Bovenop een dijk met prachtig uitzicht: een onge-repte groene oever aan de overkant, een verlaten steenfabriek, grote schepen met kleurige containers stampen voorbij. Gelukkig zijn bijna alle tafels in De Altena aan het raam. Maar hoe kun je als chef-

dames reiziger

De dames Reiziger testen elke week een restaurant. Dit keer is het de beurt aan **Restaurant De Altena** in Oosterhout.

kok opboksen tegen zo'n fascinerend panorama? Door zelf met plaatjes van borden te komen, en dat is wat De Altena doet. Maar zover zijn we nog niet. Eerst drinken we een aperitief op het terras, met zoute amandelen en sappige olijven erbij. Dan brengt de charmante gastheer ons naar onze tafel, die chic en simpel gedekt is met wit linnen en royaal glaswerk. Vanaf de eerste seconde geeft De Altena zijn gasten de indruk: dit wordt wat. Als amuse krijgen we een espressokopje stevige aspergesoep en een bitterballetje van hert met truffel. Daarmee zit

de stemming er al goed in. Op de menukaart staan veel ongebruikelijke combinaties en alles klinkt even aantrekkelijk. Het meest nieuwsgierig zijn we naar het voorgerecht 'selderij' (€14). We krijgen een bord met abstracte bolletjes, blokjes, wafeldunne plakken en zachte strepen. De selderijknol als zodanig is nergens te bekennen, maar verwerkt in een bavarois en een granité en gemarineerd in een piepkleine salade. Alles zo bleek als selderij uiteraard, maar met felgroene toetsen crème van wasabi, waarvan de scherpe smaak goed samengaat met het zachte van selderij. Het andere voorgerecht is op papier het spannendst: makreel en zult (€15). De dames zijn verrukt en eten zo langzaam mogelijk, want de porties in De Altena zijn bijna als amuses. Ze proeven een 'filet américain' van makreel op lauwwarme zult, en een crème van makreel met linten van komkommer. Daarbij kruidels van gedroogd zuurdesem, kappertjes en vinaigrette met augurkjes. Het zuur van de zult en het vette van de rauwe makreel is een gouden mix. De bediening is in handen van een vrolijk meisje en de gastheer laat zich regelmatig aan tafel zien om water bij te schenken en om iets

te vertellen, bijvoorbeeld over de Oostenrijkse rode wijn die we drinken. Iets bijzonders (Spitzerberg, €42), al was het omdat de druiven met blote voeten zijn getreden. Geheel toevallig heet de wijnmaker Trapl.

De hoofdgerechten worden al net zo pittoresk opgediend als de entrees. De ene dame eet gebakken scholfilet (€24) op parelgort, gegaard in kreeftenbouillon met citroenmelisse. Er zit gewokte ijsbergsla met zeekraal en lamsoren bij en een

Erbij gewokte ijsbergsla met zeekraal en lamsoren.

schuimige saus van sereh en kaneel. Het klinkt net zo lekker als het smaakt. De andere dame geniet ondertussen van een piepklein stukje gebakken duif (€33) met een zo mogelijk nog kleiner stukje in kruidenbouillon gegaarde duif, gewikkeld in een peterseliekorstje. Er zit superzachte mierikswortelmousseline bij, een paar witte asperges, en stukjes radijs. De saus is exotischer: gekruid met garam massala. Dankzij de krappe portionering kunnen we volop genieten van de desserts: panna cotta van anijszaad (€15), vormgegeven in halve bollen ter grootte van een flinke knikker. Een schepje ananassorbet met gemarineerde ananas, chips van calamansi (een citrusvrucht) en een toefje prosecco-sabayon, bestoven met poeder van yuzu (ook een soort citroen). Dat was dus één dessert. Het andere nagerecht is een ingewikkeld kunstwerk, vandaar misschien de prijs (€17): een frisse granité van granaatappel, een stevig eiwitballetje gevuld met sinaasappelroomijs en krokante noten, en yoghurt met limoenress.

De Altena heeft z'n verwachtingen kunnen waarmaken: dit was wat.



De Altena, Waaldijk 38, Oosterhout, 0481 482196. Wij betaalden €180 voor twee.