



## Koken

### Jonathan Karpathios

Hoe kook je op topniveau met alleen maar groente? Groentekok Jonathan Karpathios (34) van gelauwerd restaurant Vork en Mes in Hoofddorp leert ons in 12 bijzonder fijne plats de résistance hoe. Véél opwindender dan vlees, vindt Karpathios.



LESSEN IN LEKKERS: GROENTE (4) TATIN VAN SJALOT MET MESSEKLEVER EN KRUIDEN UIT HET WILD

# Niet bang zijn



- 1 Pel de sjalotten, snijd ze doormidden. Smelt wat boter in een bakpan. Bak de sjalotjes daarin op de snijkant ongeveer een minuut op hoog vuur.
- 2 Doe de suiker in een pannetje met twee eetlepels water. Zet het vuur hoog en laat koken tot de suiker bruin begint te kleuren. Niet roeren. (Pas op dat de suiker niet verbrandt, zet eventueel een kom koud water klaar om de pan in af te koelen.) Voeg 1 eetlepel water toe aan de karamel en meng door ronde bewegingen te maken met de pan.
- 3 Smeer de bakvormpjes in met boter en giet in elk vormpje een beetje van de karamel. Leg de gebakken uien erin met de bolle kant naar onderen. Rol de plakjes bladerdeeg uit tot rondjes iets groter dan het vormpje. Leg het deeg over de uien en druk de randen aan zodat het deeg goed om de uien heen zit. Verwarm de oven voor op 180 graden en bak 20 minuten totdat de taartjes goudbruin zijn. Haal de bakvormpjes uit de oven en keer ze om op een bord zodat de uien naar boven liggen.
- 4 Verdeel de Messeklever over de nog warme uien en strooi de gewassen salade/kruiden uit het wild over het bord.

**1 Ingrediënten:**  
6 sjalotten  
4 plakjes bladerdeeg (15 cm bij 15 cm)  
100 gram suiker  
20 gram boter  
100 gram Messeklever (of een andere zachte kaas)  
peper en zout

**100 gram wilde kruiden zoals:**  
speenkruid  
vogelmuur  
hondsdraf  
dovenetel  
veldkers  
zevenblad

of 100 gram rucola

4 bakvormpjes met een diameter van 10-15 cm

Foto Rein Janssen

**H**oi Jonathan! Vogelmuur, speenkruid, hondsdraf, dovenetel: ik denk zomaar dat ik dat niet vind bij de Jumbo.

'Nee. Daarvoor moet je het veld in. Voor de meeste mensen is dit onkruid. Maar het smaakt echt heel lekker. Vogelmuur bijvoorbeeld lijkt qua smaak een beetje op rucola. Wilde veldkers is pittig, bijna zoals wasabi.

Speenkruid is meer peterselie-achtig. Het is een van de eerste plantjes die na de winter uit de grond komen. Pas wel op, zodra er bloemetjes aan zitten kun je ze niet meer eten.'

**Daar heb je het al. Dat vind ik nou net het enge. Dadelijk pluk ik iets verkeerd en word ik doodziek.**

'Dat valt wel mee. In Nederland hebben we geen kruiden waar je aan dood gaat. Ik ben ze nog nooit tegen-

gekomen. We worden geregeerd door angst tegenwoordig. Mensen zijn steeds banger, daardoor durven ze geen nieuwe dingen uit te proberen. Dat wordt erg overdreven. Ik ben nog nooit ergens ziek van geworden. En mijn gasten ook niet.'

**Voor mij lijkt het allemaal op elkaar. Hoe weet ik wat ik moet hebben en wat niet?**  
'Daar heb je heel handige veldgidsjes voor met eetbare planten.'

**Leg eens uit wat we op de foto zien.**

'Linksboven met die paarse bloemetjes is hondsdraf. Het grote blad daaronder is speenkruid. Veldkers zijn de kleine blaadjes rechtsonderin. Pal daarboven ligt een plukje vogelmuur.'

**Messeklever, dat is vast een soort kleefkruid?**

'Nee, Messeklever is een Nederlandse kaas die nog maar door één boer

wordt gemaakt: Jan Uitenhuis in Midden-Beemster. Het is een zachte kaas, heel jong nog, maar erg lekker. Hij smelt mooi over het gerecht. Zoals de Fransen Vacherin Mont d'Or hebben of Époisses, zo hebben wij de Messeklever. Dit is het lievelingsgerecht van mijn vrouw. Als ik dit thuis maak, is ze blij.'

**Mac van Dinther**