

Groen, verantwoord en zalig werken



Fijnproevers Eva Posthuma de Boer en Thomas Acda delen om en om hun lekkerste recepten. Dat doen ze groots, meeslepend en soms een beetje aangebrand.

THOMAS ACDA

'Schrijf eens iets over je werk in die column,' zei mijn vrouw. 'Mijn werk is privé,' antwoordde ik, niet onfilosofisch. Maar het is waar. Filmen en koken hebben een primaire relatie.

Stel een acteur de vraag 'Wat is het belangrijkste van film?' Als ie dan begint te wauwelen over inleving en transformatie kun je er zeker van zijn dat ie nog nooit een film heeft gemaakt.

Het belangrijkste van film is namelijk de catering. Het eerste wat een acteur wil weten is dus niet 'hoe weinig gaan ze me nou weer betalen?' of 'wat is de ontwikkeling die mijn karakter doormaakt?' maar 'wie doet de catering?' De beste hierin is Spek & Bonen.

Je uitspreken over favoriete producers, regisseurs et cetera is niet handig. De volgende film maak je toch weer met een ander en die weet nu dat ie in elk geval bij jou niet op de eerste plaats staat. Zeggen wie je favoriete cateringbedrijf is kan echter geen kwaad, denk ik. De anderen gaan echt niet anders koken, want er is toch geen budget en mocht dat wel zo zijn, des te beter, toch?

De vrolijk betatoeëerde ras-Rotterdamse Esther kookt groen, verantwoord, onbespoten, biologisch - enfin, al die tree

hugging hippie crap waar je normaal onmiddellijk recalcitrant van naar de snackbar wilt rennen om de bak frituurvet leeg te drinken. Maar wees niet bang voor zeewier waar ter vervanging van het koken omheen is gedanst, hoor. Niks daarvan! Deze meid kan koken! Zalig!

Elke middag sta ik gekleed als monnik (weer eens een andere rol dan leernicht) met collega's en crew in de rij voor zalige onbespoten groentes en salades en boterzacht vlees van dieren die ongetwijfeld van puur geluk in vrijheid gestorven zijn. Met mijn biowijntje vrolijk in mijn verantwoorde gerecyclede beker. Mijn werk? Mijn werk is zalig! En tegenwoordig nog verantwoord ook.

Misschien dat dit niet bij het verantwoorde uit de column aansluit, maar zeker wel bij het feit dat dit voor een habbekrats te maken is. En dat is decreet 1 bij cateren. Het mag niks kosten. Parmezaan is duur, maar de wijn had u toch wel gedronken.

Bietjesrisotto

Benodigdheden (4 personen)

1/2 knolselderij

1 grote ui

2 tenen knoflook

olijfolie

1 liter bouillon

boter

400 g risottorijst

2 glazen wijn

150 g Parmezaanse kaas

4 gekookte rode bietjes

Mensen vinden risotto soms moeilijk, maar er is niks aan. Je

moet alleen niet denken dat je de komende twintig minuten iets anders gaat doen.

Liter water koken, bouillonblokjes erbij. Ui en knoflook snipperen, knolselderij wassen en fijnhakken. Op een zacht vuur 10 minuten met wat boter fruiten. Dit heet de soffritto. Rijst erin en blijven roeren. Na een minuut kan de wijn erbij. Twee minuten daarna (blijf roeren!) gaat de bouillon erbij. Per soepopscheplepel. Is bijna alles opgenomen door de rijst? Volgende lepel erop. Hopelijk is de rijst bijna beetgaar na je laatste lepel. Anders beetje smokkelen. Wijn, water - iets. Parmezaan raspen en er doorheen mengen. Dan de geraspte bietjes erdoor. Daar een klont boter bovenop en de pan nog even laten staan.