

## Sofieste avond ooit!

We waren met z'n elfen: Mark en zijn schoonmoeder Gerda, Rudolf en Eva, Nesko en Zana, Maria en Betty en Ria, Raijmond en Alet. Achtereenvolgens de groenteboer, de slager, de kapper, de bloemist en wij, de gastheer en gastvrouw. Onze gasten zorgen in het dagelijks leven voor de verse ingrediënten, voor een mooie man (met kort haar) en voor de bloemen op tafel. Alles van het grootste belang voor een geslaagde maaltijd!



Waar hebben we met elkaar over gesproken? Over kippen! Rudolf had er vroeger één. De zwarte dame liep achter hem aan naar school, dwars door Den Haag (op dierendag). Alet heeft er twee: Miep en Truus. Zij redden op het nippertje het voorafje van deze avond door op het juiste moment nog twee eieren te leggen. Nesko wil graag een paar kipjes, maar Zana vindt het niet zo'n goed plan. Ria kent een super lekker recept waarin de scharrelkip (met randjes vet) gestoofd wordt. Het zou ons niks verbazen als Nesko en Zana binnenkort ook kippen hebben.

We hadden het ook over de klanten in de winkels (je hebt twee typen mannen: de 'onverschillige' en de 'Pietje Precies'. Beiden gedragen zich heel anders dan vrouwen die boodschappen doen.....), de Leusderweg en de Utrechtseweg (er waren 15 jaar geleden nog vier slaggers in dit deel van de stad, nu nog maar één), over lang geleden in Amersfoort (het leven aan twee kanten van de spoorlijn). En natuurlijk spraken we over kinderen, over het leven en de dood, over de liefde! Ach, wat was het gezellig en wat rolden we gelukkig ons bed in. Eten met lieve mensen is altijd al een feest, maar dit was een cadeau want deze mensen kenden we nog niet. Volgend jaar doen we het weer!

## Raijmond en Alet

### Vooraf

Supa Pavese: heldere bouillon met een heel zachtgekookt (gepeld heel) ei er in. Parmezaanse kaas erover. Het ei bindt de soep als het wordt aangesneden.

### Hoofdgerecht

Varkenshaasjes in druivensaus\* (recept op de volgende pagina)  
Spruitjes met walnootstukjes, gewokt  
Geroosterde asperges met doperwten en munt  
Gebakken aardappels

### Toe

Aardbeiensoep met roomijs\*\* (recept op de volgende pagina)

**\* Varkenshaasje in druivensaus voor drie personen;**

- 2 varkenshaasjes in schijven van ongeveer 1.5 cm snijden en door de bloem (vermengd met peper, zout) halen en daarna een fikse klap geven zodat ze wat platter zijn.
- In 25 gram boter en een stevige scheut olijfolie aan twee kanten goudbruin bakken en uit de pan halen.
- Een uit fijn snipperen en fruiten in de resterend boter/olie. Al roerend het aanbaksel losschrappen en mengen met de uisnippers.
- Twee eetlepels bloem door de uien scheppen en zachtjes meebakken.
- 3 dl witte druivensap of witte wijn (in mijn versie zit wijn) al roerend bij de uit gieten tot een glad papje ontstaat.
- Een kwart liter crème fraîche toevoegen, roerend mengen
- Het vlees bij de saus en nog een uur zachtjes pruttelen. (kan ook in een oven op 175 graden)

Het lekkerst is het als je het een dag tevoren klaarmaakt en de volgende dag in de oven opwarmt.

**\*\* Aardbeiensoep (voor 3 personen)**

- 500 gram aardbeien pureren (in de zomer, want dan zijn de aardbeien goedkoop en op z'n lekkerst)
- Toevoegen: 2 volle eetlepels witte basterd en 1 geperste sinaasappel
- Mengen en in de diepvries bewaren tot je een lekker makkelijk toetje nodig hebt.