



Culinaire Hollandse wortels in Zuid-Afrika

De culinaire tradities in Zuid-Afrika weerspiegelen op een unieke manier de migratiegeschiedenis waarin woorden als veldkos (wat je onderweg vindt), padkos (eten voor onderweg meenemen) en potjiekos (gezelligheidsmaaltijd) nog steeds worden gebruikt. Net als in Nederland is de Zuid-Afrikaner op zoek naar oorspronkelijke producten, die vertaald worden in oude, maar vooral in nieuwe gerechten.

Old Biscuit Mill Market

Een goed voorbeeld is de biologische markt op de Old Biscuit Mill Market (foto's) in Kaapstad (foto). Niets geitenwollen sokken, maar hip en trendy publiek, waaronder veel koks, doen hier hun inkopen. Groenten, fruit, kazen, het mooiste brood wat je je kunt voorstellen, maar ook zelfgebakken quiches, taarten (de bloemetjes worden er ter plekke nog opgelegd), salades en niet te vergeten alle soorten biltong (gedroogd vlees zoals ons nagelhout van rundvlees, maar hier ook van springbok en struisvogel) en zelfgemaakte kant-en-klare maaltijden. Het is een feest om hier al proevende rond te lopen.



Margot Janse

Eén van de beste 50 koks ter wereld, de Nederlandse Margot Janse van Le Quartier Francais, in Franschoek, kookt met biologische lokale producten, maar gebruikt moderne (moleculair, sous-vide) technieken. 'Laatst had ik een enigszins verlopen hippie aan de deur, die me de mooiste bossen munt aanbood die ik ooit had gezien. Ik heb alles gekocht en ben nu zijn enige klant.' Dat de wijze van koken van Margo gewaardeerd wordt blijkt uit het feit dat er lang van tevoren gereserveerd moet worden om hier te 'mogen' komen eten. Op het wijngoed Bosschendal wordt tussen de middag een buffet gereserveerd met traditionele en plaatselijke gerechten, zoals 'rooi uiesop, bottervis met suurlemoenbottersous, bobotie, plaaslike kase en malvapudding', naast Engelse rosbief en salade van Mozzarella, tomaat en basilicum.

Eenmansgerecht 'Potjiekos'

Is er culinair nog iets terug te vinden uit de tijd van Jan van Riebeeck in 1652? De Hollanders brachten de stampot en stoofschotel mee en alles werd en wordt op smaak gebracht met de specerijen die de door de VOC aangevoerde 'Maleiers' uit het Verre Oosten meenamen. Zo staat het eenpansgerecht 'potjiekos' zowel thuis als in de restaurants nog altijd op het menu.

Gietijzeren pan

Potjiekos wordt in een grote gietijzeren pan bereid door schenkel aan te bakken in olie en boter, ui en knoflook toe te voegen met een fles (witte of rode) wijn en alles gaar te stoven. Vervolgens aardappelen, wortel en pompoen in blokjes erbij, samen met paddenstoelen, rozemarijn, tijm en oregano. Zodra groenten en vlees gaar zijn serveren met bieslook. Potjiekos kan ook met varkensvlees of vis worden bereid. Een variatie op de Hollandse jachtschotel is het bekende gerecht Bobotie met pittig gehakt, gele rijst en chutney.

Braai

De braai is onlosmakelijk verbonden met Zuid-Afrika. Hier smelten alle culturen samen, Nederland, Engeland, Azië en veel Afrika. Braaien gaat op echte blokken hout, niet op houtskool, het duurt dus lang voordat het vuur smeult, tijd genoeg om samen door te brengen met familie en vrienden.



Gekonfijte watermeloeschil

Een specialiteit van Zuid Afrika, die indertijd door de Nederlanders is meegekomen, wordt geserveerd in Catharina's, het restaurant van het Steenberg hotel in Constantia, namelijk gekonfijte groene watermeloeschil. Blokjes schoongeboende watermeloen worden gekookt met suiker, gember en kaneelstokjes, heerlijk bij het ontbijt en als bijgerecht.

Exotisch Kaaps tintje

Er is dus best wat terug te vinden uit 'die goei ouwe' tijd, maar net als in Nederland is er een culinaire ontwikkeling gaande die gebaseerd is op het Slow Food principe. Het gebruik van lokale producten van kleine producenten met een exotisch Kaaps tintje geeft een verrassende Zuid-Afrikaanse keuken.

Sonja van de Rhoer is culinair journalist. Zij heeft een vaste rubriek in Trouw en publiceert onder meer het Grote Margriet Kookboek. Na een bezoek aan Zuid-Afrika schreef zij dit artikel voor ons en daarnaast een recept: [roergebakken biefstuk met](#)