Nieuwe culi-auteur

Deze nieuwe culi-column komt van Sonja van de Rhoer. Zij is ons nieuwste NVLR-lid. Sonja is culinair-journalist en schreef 65 kookboeken, waarvan 15 samen met Nienke. Dit waren op het kinderkookboek na allemaal dieetkookboeken, omdat zij beiden steeds hebben gezegd dat iemand die om medische redenen anders moet eten ook van een lekkere maaltijd moet kunnen genieten.

Jarenlang gingen Sonja en Nienke samen de boer op met hun leefstijllezingen en kooklessen. De onderwerpen varieerden van magnetronlessen, koolhydraatbeperkt koken, energieverrijkt voor kankerpatiënten, maaltijden voor mensen met een maagverkleining (*bariatrie*) die door de miniporties grote kans op tekorten aan vitamines en mineralen lopen, tot Gezond&Fit ouder worden. Onlangs logeerde Nienke in Apeldoorn bij haar en ontstonden aan tafel weer nieuwe plannen.

Net als in de mode is een recept aan trends onderhevig. Na de Italiaanse hype met pasta en risotto is er nu veel aandacht voor pure en eerlijke gerechten. De Nordic Kitchen, net als de Syrische keuken, staat in de belangstelling en er is een meer dan gemiddelde aandacht voor gezondheid. Er is nog nooit zoveel vegetarisch en/of vegan gekookt als nu.

Sonja komt in het voorjaar naar Nissan. De dames verheugen zich nu al reuze op een kleine serie praktische lezingen, waarin allerlei nieuwe kooktechnieken zoals *slowcooking* in de Big Green Egg, stomen, vacumeren, koken in de magnetron en roerbakken aan bod komen. Natuurlijk gaat dit allemaal vergezeld van een goed glas wijn, want Sonja is naast culinair journalist ook *sommelier de taste vin*. Nadere gegevens volgen in de *NieuwsBrief*.

Voor kerst trakteert Sonja ons op enkele feestelijke suggesties:

- Rivierkreeftjes met pittige gembermayonaise met Sancerre.
- Pompoensoep met peer en pecannoten of Carpaccio van gegrilde koningsoesterzwammen en Pinot Noir.
- Stoofschotel met lamsschenkel met een Haut Médoc.
- Kaasplateau met Comté, Morbier, Tomme de Savoie, Roquefort Papillon, Livarot en het lekkere geitenkaasje Rocamadour, ook wel Cabécou genoemd met Champagne brut, Gewürztraminer of Eiswein.
- Chocolademousse met piment d'Espelette met een rode Banyuls.
- Koffie met friandises zoals: amandeltruffels.

Wij geven u hiernaast het recept voor de rivierkreeftjes. De andere recepten zijn te vinden in haar nieuwste kookboek met wijnadviezen: *Succesvolle Seizoensrecepten*, dat (eventueel gesigneerd) te bestellen is door een mail te sturen aan sonja@culinaireproducties.nl of via bol.com. ISBN 9789083144382, Uitgeverij Ezo Wolf, prijs € 25.

Succesvolle Seizoensrecepten kreeg zijn naam van vrienden, die regelmatig bij Sonja aten en nog altijd als proefkonijn dienen. De combinatie wijn en spijs maakt dit boek completer en anders dan al haar voorgaande boeken.

Bon Appétit !

Rivierkreeftjes met pittige gembermayonaise

Bereidingstijd: circa 15 min. Voorgerecht voor 4 of amuse voor 8 personen

Ingrediënten: 200 g rivierkreeftjes, 1 groene appel (Granny Smith), paar druppels citroensap, kropje rode sla. Voor de mayonaise: 4 el mayonaise, 2-3 tl kerriepoeder (Madras), stukje verse gemberwortel, circa 4 cm, fijn geraspt, ½-1 rode peper, 2 nootjes gekonfijte gember, fijngehakt, 2 tl gembersiroop, zout, peper, bieslook of dille.

Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in heel kleine blokjes. Meng de appel met de rivierkreeftjes (houd een paar achter voor de garnering) en bedruppel het mengsel met heel weinig citroensap.

Neem een paar mooie blaadjes van het kropje sla en bekleed hiermee 4 coupes of 4 bordjes. Verdeel het rivierkreeftjesmengsel over de coupes of bordjes.

Roer de mayonaise uit met de kerriepoeder, de gemberwortel, heel fijngesneden rode peper, gekonfijte gember en gembersiroop. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de mayonaise over de salade en garneer met de achtergehouden rivierkreeftjes en een paar sprietjes bieslook of een takje dille.

Tip: serveer dit gerechtje in een mooi glas of coupe.

Wijnadvies:

Een Sancerre van de sauvignon blanc druif van Domaine du Pré Semelé uit de Loire past uitstekend bij dit voorgerecht. Een verfijnde wijn met een frisse aanzet. In de neus aangename aroma's van mineraliteit, citrus en grapefruit.