De tafel van vier

Goedkoop blaadje

Vier kookschrijvers nemen ons om beurten mee in hun keukens. Deze week kookt Jigal Krant **soep van aardperen** – en een beetje laurier.

‘Hoi mevrouw van de klantenservice van een groot voedingsmiddelenconcern. Ik ga u een heel specifieke vraag stellen over een product waar u als telefoonmiep natuurlijk geen antwoord op heeft, maar dat geeft niet. Kraamt u gerust apekool uit, dat levert leuke televisie op. Enfin, daar gaan we. Ik had laatst laurier gekocht en toen zag ik de kiloprijs en daar ben ik nog steeds een beetje van aan het bijkomen: 850 euro! Daar schikt u ook van, hè. Waarom is laurier zo dúúr?!’

Waarom zo dúúr?

De redacteur die namens het programma *Keuringsdienst van waarde* het supermarktschap scant op kiloprijzen met drie nullen, had weer eens beet gehad. Dus ging een verslaggever langs bij de fabrikant die we nog kenden uit de aflevering over saffraan (20 duizend euro de kilo!) om ook aan hem te vragen: waarom is laurier zo dúúr?! De fabrikant wist het ook niet, waarop een tweede verslaggever verhaal ging halen bij Turkse laurierplukkers. Er werd wat gestameld over bewerkelijkheid en verpakkingskosten, maar de conclusie stond vast: laurier is veel te dúúr!

Wat de telefonistes, fabrikanten en plukkers hadden moeten antwoorden is dat laurier spotgoedkoop is. Met een potje van 2,50 euro doe ik maanden. Het soortelijk gewicht zegt namelijk niets over de waarde van een product. Weet je wat dan pas écht onbetaalbaar zou zijn? Contactlenzen. Ik heb het even uitgerekend en de mijne kosten 254 duizend euro per kilo! Het zijn weeklenzen, dus ik heb er jaarlijks 52 van nodig. Per oog! Ik ga morgen een bril kopen. Dat scheelt miljoenen. Een knap montuurtje kost 10 tot 15 duizend euro per kilo. Nog altijd aan de prijs, maar goedkoper dan saffraan.

Een kijkje in de pannen van Raghenie Bhawanie, Samuel Levie, Emma de Thouars en **Jigal Krant,** auteur van onder meer *TLV* en *TLV Vegan*.

Ingrediënten voor 8 personen

- 3 grote uien
- extra vergine olijfolie
- 1 teen knoflook, fijngesneden
- 800 g aardpeer
- 2 laurierblaadjes
- paar saffraandraadjes
- 1 liter groentebouillon
- 200 ml amandelmelk
- zonnebloem- of arachideolie
- 2 el tarwebloem
- amandelyoghurt
- 25 g bieslook, fijngehakt
- pul biber (aleppopeper)

Romige aardpeersoep met laurier en saffraan

Snipper 1 ui. Verhit een scheut olijfolie in een soeppan en fruit de ui en knoflook 10 minuten op laag vuur. Roer af en toe zodat de ui en knoflook niet bruin worden. Schil de aardperen met een dunschiller. Schraap de plekjes waar je niet bij komt schoon met een aardappelschilmesje. Snij in kleine blokjes en voeg toe aan de uien. Laat de aardpeer niet te lang liggen, want dan wordt hij bruin.
Voeg de laurier, saffraan en bouillon toe en breng bijna aan de kook. Laat afgedekt minimaal 1 uur zachtjes pruttelen op het laagste vuur. Laat de soep enigszins afkoelen (hete soep wil tijdens het pureren nogal eens vervaarlijk tegensputteren). Pureer de soep met een staafmixer en verdun met de amandelmelk. Breng op smaak met zout.
Laat in een grote koekenpan een flinke laag zonnebloemolie goed heet worden. Snij 2 uien ragfijn, gebruik idealiter een mandoline. Bestrooi met grof zout en de tarwebloem. Hussel goed. Bak de uiensnippers in 4 porties goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.
Serveer de soep met een toef amandelyoghurt en garneer met de bieslook, gefrituurde uitjes en pul biber.