JIGAL KRANT

# Kanen met Krant

## Ingelegde citroen

### Ingrediënten

- 8-9 biologische citroenen
- 6 el zout, fijn of grof
- 1 tl piment
- 2 laurierblaadjes
- 4 takken rozemarijn

Een van de onvoorziene bijeffecten van de voorjaarslockdown was een bakvirus dat met een ongekend hoge R-waarde door het land raasde. Heel Holland bakte quarantainebrood, omdat huisarrest nu eenmaal beter te verkroppen is in een weldadig geurend huis.

In de schaduw van de collectieve bakwoede, aan het zicht onttrokken omdat het niet leidde tot lege supermarktschappen, beleefde het ouderwetse inmaken een opmerkelijke revival. Alleen bij Blokker merkten ze het: de weckpotten waren niet aan te slepen. Het aanleggen van een wintervoorraad zomergroente en -fruit is allang achterhaald dankzij de constante aanvoer uit het Westland en uit Afrika, maar al hamsterend voor de nakende hongerwinter werden we opnieuw geconfronteerd met de bederfelijkheid van ons eten. Bovendien bleek het wecken onze hang naar zelfvoorzienendheid en ouderwetse geborgenheid te bevredigen. Daarbij komt dat het virus ons levenstempo dermate had afgeremd, dat een maandje wachten op de vrucht van onze huisvlijt gemakkelijk was op te brengen.

Het zal ongetwijfeld toeval zijn – bekwame vakjury's laten zich tenslotte niet beïnvloeden door de waan van de dag – maar onder de tien kanshebbers voor het Gouden Kookboek bevonden zich dit jaar liefst drie inmaakboeken (en geen enkel bakboek!). Mijn favoriet is *Inmaken* van Jonah Freud en Noni Kooiman. Met driehonderd recepten kan de najaarslockdown mij niet lang genoeg duren.

Het conserveren van beperkt houdbare levensmiddelen mag inmiddels zijn achterhaald, inmaken kan ook culinaire meerwaarde hebben. Neem de metamorfose die gezouten citroenen ondergaan in een weckpot. Verrassend genoeg zijn die na een maandje fermenteren bijtend zuur noch bremzout, maar wel vol van *umami*, zoals de hartige vijfde basissmaak wordt genoemd. Eén fijngehakt partje ingelegde citroenen tilt een salade, tajine of saus in één klap naar een hemels niveau.

Om ze te conserveren, worden citroenen doorgaans kruiselings ingesneden, zonder ze volledig door te snijden. Op die manier blijft het zout waarmee de citroenen worden volgeschept, op zijn plek zitten, lijkt de achterliggende gedachte. In werkelijkheid kan je de citroenen even gemakkelijk in parten snijden en die vervolgens door een flinke berg zout wentelen. Crucialer is dat de citroenparten stevig tegen elkaar aanliggen in de weckpot.

De eerste keer dat je citroenen inlegt, moet je wat geduld opbrengen. Het duurt een maand voordat de onzichtbare transformatie is voltooid en de citrusaroma's zich hebben verdiept. Daarna is het wachten voorgoed voorbij. Met een volle pot ingelegde citroenen doen zelfs grootverbruikers enkele maanden. Als je steeds een tweede weckpot met gezouten citroenen vult zodra de eerste voor driekwart leeg is, zit je nooit meer zonder. ■

### Bereiding

- Vul een ruime kom met het zout. Snijd 6 citroenen in parten en wentel die stevig door het zout. Vul een schone weckpot (steriliseren kan geen kwaad, maar is niet noodzakelijk) met de helft van de gezouten citroenpartjes, het piment, de laurier en rozemarijn. Druk stevig aan.
- Als het goed is, krijg je de rest van de citroen met de nodige wilskracht net in de weckpot. Voeg het zout en citroensap toe dat is achtergebleven in de kom. Druk de citroenen zo diep mogelijk in de pot om zoveel mogelijk sap vrij te laten komen. Gebruik het sap van 2 of 3 extra citroenen om de weckfles tot de rand toe te vullen. Sluit de pot en zet minstens vier weken weg op een koele plek.



NIW8106_kanen met krant.indd 1 04-11-20 15:52