

# Gepocheerd ei met luchtige aardappel en zevenbladolie

recept vegetarisch



Van SONJA VAN DE RHOER

Als kind ging ik met mijn ouders in de herfstmaanden wild eten in de Achterhoek. Omdat ik nieuwsgierig was hoe de chef-koks die traditie in deze tijd van vegetarisme oplossen ging ik een dag op pad met chef-kok Bjorn Massop van Villa Ruimzicht uit Doetinchem. Massop spreekt deze week op een congres in Genua over maatschappelijk verantwoord ondernemen. Waarom zou je producten uit het buitenland laten invliegen, terwijl je die hier op de fiets kunt halen? Bak brood van oer-Hollandse ingrediënten, gebruik verse kruiden, liefst uit de vrije natuur. Heb respect voor de seizoenen en duurzaamheid. Bereid gerechten met liefde voor de ingrediënten die de streek biedt. Zoals in onderstaand recept.

Begin met de zevenbladolie. Zolang het niet vriest, is er nog volop zevenblad, zowel in het bos als misschien als hardnekkig 'onkruid' in de tuin. Pureer de blaadjes met de zonnebloemolie in de blender tot een egale massa.

Verwarm de kruidenolie, afgedekt met een velletje keukenpapier, in een magnetronbestendige schaal of maatkan 30 seconden in de magnetron. De olie krijgt hierdoor een diepgroene kleur. Zeef de olie vervolgens door een koffiefilter in een puntzeef.

Pocheer de eieren. Breng ruim water in een hoge pan aan de kook. Breek de eieren voorzichtig elk apart in een bakje. Zet zodra het water kookt het vuur uit. Voeg de eieren in de bakjes toe en laat ze rustig garen. Haal na 3 tot 4 minuten de eieren er voorzichtig uit en leg ze in het ijswater.

Schil de aardappelen en snijd ze in stukken. Kook ze gaar. Giet ze af en bewaar het kookvocht. Druk de aardappelen door een zeef en weeg 500 gram af. Meng 1,5 dl kookvocht met 0,5 dl room. Meng de puree met het kookvocht en maak op smaak met olijfolie en zout.

Serveer de luchtige hete aardappelpuree met een gepocheerd ei en druppel de zevenbladolie eromheen.

Tip: doe de aardappelmasa in een kidde/sifon met twee gaspatronen.

Ingrediënten voor voor- of bijgerecht voor 4 personen

4 kakelverse biologische eieren

500 gram kruimige aardappelen

0,5 dl room

olijfolie extra vierge

100 gram zevenblad

1,5 dl zonnebloemolie

wat gesneden zevenblad om af te garneren

---

