

# Knolselderij met ei-citroensaus

recept vegetarisch



Van SONJA VAN DE RHOER

---

Eind vorig jaar was de 'grande dame' van de culinaire wereld, Claudia Roden (1936) in Nederland. Roden werd bekend door haar onovertroffen lees-kookboeken, zoals 'De Joodse keuken', 'De smaken van Spanje', 'De smaken van Italië' en 'Arabesque'. Deze boeken zijn nu opnieuw uitgegeven door Fontaine uitgevers. Ik mocht Roden interviewen en vroeg naar haar visie op vegetarisch eten.

"Ik denk dat vegetarisch eten een goede zaak is. Mensen kunnen heel gezond plantaardig eten als ze er maar voor zorgen dat ze alle eiwitten, voedingsstoffen en vitaminen binnenkrijgen die ze nodig hebben. Dat geldt ook voor veganisten. De focus van mijn werk heeft altijd gelegen in landen uit het Midden-Oosten en het Middellandse Zeegebied, waar ruim gebruik wordt gemaakt van groenten. Ik eet nu bewust minder vlees en meer vis en voel me er beter door.

"Het boek dat ik momenteel schrijf is mediterraan. Het bevat wel vlees en zeevruchten, maar vooral heel veel vegetarische gerechten. De recepten zijn gebaseerd op de reguliere kleine diners rond mijn keukentafel die ik geef voor collega's, vrienden en familie om de gerechten te vinden die ons het meeste plezier geven (sommige zijn zo oud als ik

ben, sommige zo jong als mijn kleinkinderen in hun twintiger jaren). Sommige zijn vegetarisch geworden, sommige zijn gluten of zuivel intolerant, een paar jonge mensen zijn veganistisch. Mijn menu's en de recepten gekozen voor dit boek weerspiegelen dit."

Snijd de schil van de knolselderij en verdeel het vruchtvlees in blokjes van 2 cm. Doe de blokjes selderij in een pan, overgiet ze krap met water en voeg de helft van het citroensap, het zout en de suiker toe. Breng tegen de kook aan, sluit de pan en laat de selderij op laag vuur in 15-20 minuten beetgaar worden. Klop vlak voor het opdienen de eidooiers met het resterende citroensap in een kommetje door elkaar. Klop er 2-3 eetlepels van het kookvocht door en giet het mengsel dan stevig roerend bij de groente in de pan. Verwarm het gerecht al roerende, maar laat het niet koken omdat het risico op schiften groot is. Serveer de groenten heet of koud, overgoten met de saus.

Ingrediënten (vier personen):

1 selderijknol (van ca. 1 kg)

sap van 1 citroen

zout

1 theelepel suiker

2 eidooiers

---