

## Linzensalade uit Moravië

---



---

SONJA VAN DE RHOER

Vanuit Wenen reed ik in ruim anderhalf uur naar Mikulov in Moravië (Zuid-Tsjechië) om daar de wijnen uit dit gebied te gaan proeven. Ik was natuurlijk ook benieuwd naar de lokale keuken, zeker in combinatie met de wijnen.

Laat ik met de deur in huis vallen: ik was verrast. Verrast door de elegante, frisse wijnen met een laag alcoholgehalte en de lichtheid van de gerechten. Niets zware, zondoorstoofde wijnen en calorierijke gerechten, maar een eigentijdse keuken met zeer betaalbare gerechten (compleet menu circa 12 tot 15 euro) en wijnen gemaakt door jonge, enthousiaste, meest biologisch werkende wijnmakers.

Naast de bekende witte druivenrassen riesling, welschriesling, pinot blanc, chardonnay en grüner veltliner (net als in buurland Oostenrijk) is de palava (kruising gewürztraminer en müller-thurgau) de druif van deze regio. Mooie rode wijnen worden gemaakt van de pinot-noirdruif en de Blaufränkisch of op z'n Tjechisch: de Frankovkadruif.

Gele linzen zijn mild van smaak met een nootachtig aroma. Reken op driemaal de hoeveelheid water, dus ruim 7,5 dl voor het koken.

Kook de linzen in circa 20 minuten beetgaar. Verhit de olie en bak de ui zachtjes 1-2 minuten aan, voeg

de knoflook, gemberwortel, het kurkumapoeder, komijnpoeder (of nog lekkerder: komijnzaad), kerriepoeder en cayennepeper toe en bak tot de ui en knoflook net zacht zijn. Schep de beetgare linzen door dit mengsel en zet de salade apart.

Rooster de tomaatjes met een scheutje olijfolie in de oven. Roerbak 1-2 courgettes in repen van circa 6 x 2 centimeter in een scheutje olie of rooster ze mee met de tomatjes. Doe hetzelfde met de bloemkoolrosjes en appelpartjes.

De rettichplakjes mogen op het laatst rauw over de salade, net als de grofgeknipte tuinkruiden. Serveer er een koele riesling of frankovka uit Moravië bij.

Ingrediënten voor 4 personen: 250 gram liefst gele linzen (eventueel rode) 1-2 eetlepels zonnebloem- of arachideolie 1 kleine ui, fijngehakt 2 teentjes knoflook, fijngehakt 1 stukje gemberwortel, zonder schil en in kleine stukjes gesneden 1 theelepel kurkumapoeder 1 theelepel komijnpoeder

1 theelepel kerriepoeder snufje cayennepeper 200 gram geroosterde kleine tomatjes roergebakken repen courgette partjes appel met rode schil en (paarse) bloemkoolrosjes plakjes rettich en verse kruiden zoals dille en koriander