

Hoe we de zomer ook koesteren, wie de kookkunst een warm hart toedraagt kijkt uit naar de wisseling van jaargetijden. Nu de dagen korten gaan serieuze koks opgetogen in de keuken aan de slag. Het seizoen van slow cooking en comfort food is begonnen.

## Herfst in de keuken

Er is hard gewerkt om goed voorbereid herfst en winter in te gaan. Verse basilicum is gekneusd en gevijzeld tot pesto. Tomaten, aubergines, pepers en paprika's zijn zongedroogd zodat hun zomerse smaak de koude maanden kan opfleuren. Na schillen, hakken en inkoken is het aroma van groenten en vruchten gevangen in confits, chutneys en jams. En dan is de zomer echt voorbij. De barbecue gaat terug naar de schuur en de stoofpan komt weer tevoorschijn. Tijd voor Hollandse hachee, Italiaanse *ossobucco* en Franse *boeuf bourguignon*, langzaam gegaard in het gezelschap van een *bouquet garni* en een scheut cognac.

De herfst, het slachtseizoen begint. Op het Zuid-Europese platteland wordt dit karwei traditiegetrouw thuis geklaard. Een drukke, gezellige familiedag – behalve natuurlijk voor het vetgemeste varken. Het is zijn lot te eindigen in *boudin noir*, salami of *sobrasada*. Buikspek en achterbouten worden gekruid en gepekeld tot *pancetta* en *prosciutto*. Ook zijn snuit en oren verdwijnen in de pan. En als sluitstuk worden de spotten gevuld met padden-

stoelen en langzaam gestoofd totdat ze als *manos de cerdo rellenadas* op tafel staan.

De herfst is niet alleen voor huisvarkens een gevreesd jaargetijde, ook wild is vogelvrij verklaard. In Spanje en Italië wordt de jacht als 'volksport' omarmd; zelfs voetbal komt even op een laag pitje. Fazanten, reeën, everzwijnen en wandelaars maken zich uit de voeten als jagers onverwachts uit het struikgewas opduiken. Het geknal van geweer-schoten klinkt van de Pyreneeën en Abruzzes tot aan Sicilië.

Het is druk in de herfstbossen. *Boletaires* zoeken tussen lege kruithulzen naar eekhoortjesbrood en cantharellen. Ook de jacht op wintertruffels is geopend. In de Périgord en Istrië speuren truffeljagers verwoed naar "het witte goud". In de Italiaanse Piemonte gaan de *trifolau* voor niets minder het bos in dan voor de de superieure Alba *tartufo*, "de zwarte diamant". Met behulp van speurhonden hopen ze wilde zwijnen te slim af te zijn – voor dit onooglijke knolletje wordt immers een klein kapitaal betaald.

Om de schuilplaats van dit ondergrondse juweel bloot te leggen is een goede neus nodig. Vroeger werden hiervoor varkens ingezet maar die zijn nu vervangen door minder gulzige truffelhonden. Vrouwtjesvarkens, door de geur van de truffel in de waan op jacht te zijn naar een smakelijk mannetje, verorberden hun vondst liever zelf. Parels voor de zwijnen; de varkenssnuit werd teruggestuurd naar de keuken.

Het jachtterrein van de meeste koks ligt op de markt waar nu ingetogen herfsttinten gaan overheersen. De aardse geur van paddenstoelen mengt zich met die van gepofte kastanjes. We krijgen weer zin in gevulde soepen, romige sauzen en drankjes die hartversterkend zijn. Eenstemmig kijkt Europa uit naar zuurkool met rookworst, *choucroute d'Alsace* en *Sauerkraut mit Ausschnitt*.

*Reis, proef en geniet!*



### Fabana Asturiana

Winterse bonensoep uit Asturië

- 300 gram gedroogde limabonen (ook boter- of reuzenbonen genoemd), 1 nacht geweekt in water
- 1 liter kippenbouillon
- 1 ui, grof gesneden
- 1 laurierblad
- 2 teentjes knoflook, geplet en fijngehakt
- 1 theelepel oregano
- 1 theelepel zoete paprikapoeder
- 1/2 theelepel saffraan, geroosterd in een droge pan en fijngevijzeld
- 1 eetlepel extra virgine olijfolie
- 4 chorizo worstjes, in plakken gesneden
- 3 plakken pancetta of bacon, fijngehakt
- 50 gram serranoham, fijngehakt
- Optioneel: 100 gram Morcilla (Spaanse bloedworst) en/of venus-schelpen (even koken en op vlak voor serveren aan de soep toevoegen).

Breng de kippenbouillon aan de kook. Voeg bonen, ui, oregano en laurierblad toe en breng opnieuw aan de kook. Laat de soep met de chorizo, pancetta en serranoham 1 ½ a 2 uur zachtjes koken, het deksel op de pan.

Bak de knoflook, paprikapoeder, saffraan aan in de olijfolie. Niet te heet, daar houdt de knoflook niet van. Voeg 250 ml van de bouillon toe en laat even meekoken. Pureer dit samen met 3 eetlepels bonen en uien in een blender tot een gladde pasta. Roer de pasta door de soep en dien op in hete borden.

Lekker met grof gesneden brood en een groene salade.