

Een zondag van uitersten en een keuken vol eten. Eerst besloot ik rookworst te gaan maken, daarna moest er erwtensoep gestart worden en vervolgens moest er nog roti gemaakt worden. Na het eten zijn de pannen van de soep weer op het gas gegaan. Resultaat: 2 pannen (12 liter) erwtensoep, 2 pannen roti en een heleboel rookworst.

Voor de rookworst ben ik weer met tahoe roken begonnen. Die heb ik gepureerd met champignons, tomatenpuree, water en olie. Dat ging bij een mengsel van uivlokken, glutenmeel, besan en een eigen samenstelling van rookworstkruiden. Mengen, kort kneden tot een homogeen deeg en even laten rusten. Verdelen in porties en elke portie, als een snoepje, verpakken in aluminiumfolie. Ik heb 3 grote en 2 kleine gemaakt, gewoon om te kijken of er een verschil is. Alle rollen in de stoompan en een half uur stomen. Het resultaat zag er goed uit en smaakte goed, maar het was vrij stevig en mag wat sappiger. Wordt vervolgd, dus.

Voor de erwtensoep was ik voornamelijk snijmachine. Ik ben de enige vegetariër in het gezin, dus er worden 2 pannen gemaakt: een vegetarische en een niet-vegetarische. Voor beide pannen zijn een knolselderij en 1 kilo prei nodig. Die gaan, in die volgorde, bij een pond spliterwten en 4 liter water, die al even hebben staan koken. Dat wordt gekookt tot het dik wordt. De volgende dag gaan er bij mij 2 wortels in halve plakjes en een fijngesnipperd aardappeltje bij tijdens het op- en doorwarmen. En tenslotte een bos peterselie en een bos selderij. Ik zal volgende keer eens op de tijden letten.

De roti was weer gewoon vegetarisch dit keer. Ik had nog een halve plak tempeh liggen, dus die heb ik in reepjes gebakken in olie en daarna zonder de olie maar met ketjap en chilipoeder nog even gebakken tot alles aan elkaar gaat plakken. Tempeh uit de pan, olie weer erin en hierin 3 uien en een halve bol knoflook fruiten, tahoe in blokjes erbij en even meebakken. Garam masala, tomatenpuree en peper erbij en alles goed mengen. Aardappelen erbij, water erbij en koken tot de aardappelen gaar zijn. Aan het eind van de kooktijd gekookte eieren in de pan opwarmen. En alsof het nog niet vol genoeg op het gas, een uitje zachtjes fruiten en sperziebonen uit de vriezer erdoor mengen. Koken tot ze gaar zijn. Normaal doen we dat met kousenband, maar dat kon ik even niet krijgen.