

Sla(ap)

Recept

'Je kon er wel soep van koken' hoor je iemand wel eens zeggen Het kan dan zijn of haar zontje betreffen dat na het spelen in onoorbare hopen zand of leegstaande rioolbuizen opgewekt thuiskwam om een witte boterham met chocoladevlokken op te eisen.

Het kan ook op de poes slaan. Na drie weken ontuchtig pierewaaien, nog tipsy van alle ondeugd, maar desalniettemin op gezette tijden zijn eigen bak prefererend stapt deze, het stof van alle dakgoten uit de buurt nog in z'n vacht, met de tred van sir Laurence Olivier in Hamlet, het poezenluikje door. En dan maar soep van de poes koken.

Overal valt natuurlijk soep van te koken. Behalve de overgebleven botjes van de eend en ook het kalfshart, de brandnetels en de parmantige aardappel blijven er echter toch nog zaken over waar de Nederlander niet zo snel aan denkt maar die toch ondanks veelvuldig gebruik door hem, of haar maar weer, niet zo gauw tot soep verwerkt worden.

Als voorbeeld mag ik op de gewone kropsla wijzen. De Fransen die ons hierin voorgingen kennen dit gebruik al sinds mensenheugenis.

Elizabeth David bericht in *French Provincialeoking* over de soep van de monnik Père Tranquille. Niet dat dat nu zo'n rustige kloosterling was maar hij werd het waarschijnlijk wel na het nuttigen van enkele bordjes van dit brouwsel. Gewone sla (in het Frans 'laitue') staat namelijk bekend om zijn soporatieve eigenschappen. En soporatief staat op zijn beurt weer in het woordenboek onder het kopje 'slaapverwekkend'.

Nu weet u alles behalve het recept voor deze aangelegenheid. Het valt wederom haast van eenvoud uit elkaar. Twee kroppen sla aan repen snijden en de repen in stukjes. In de pan doen en dusdanig met een kippenbouillonblokje plus water bedekken dat er niets bovenuit steekt. Enig peper, enig zout toevoegen en alles op ouderwetse wijze een uurtje later pruttelen. Indien nodig wat overgebleven bouillon erbij.

Hoewel het oorspronkelijke recept het door een zeef wrijven van de sla voorschrijft mag hiervoor ook een elektrische blender gebruikt worden of de sla mag zoals ik deed, gewoon heel gelaten worden. Dat geeft een gezond moerasuiterlijk aan de soep en het is nog minder werk ook. Een nootmuskaatnoot enkele malen over zijn rasp heen halen en het verkregen strooisel benevens een kopje of twee aan melk bijvoegen. Voor het opdienen een klontje boter in elk bord doen (waar andere soepen trouwens ook bovenmatig van op kunnen kikkeren) en dat is alles.

Het lijkt mij verstandig om voor de soep op is en iedereen slaapt de wekker te zetten zodat er tijdig van het nagerecht genoten kan worden. Dat bestaat in dit geval uit een voordelig aangeschafte meloen die van overrijpheid zichzelf nauwelijks meer is en waarvan het vruchtvlees met lepel verwijderd en met vork fijngeprakt wordt. Hier doorheen nog eens een eetlepel Ricard en alles lang en breed in het vriesvak plaatsen. Het is niet zo gek als het lijkt en het kan in stukken gehakt en met wat dunne room overgoten prachtig als koude douche dienen die ieder weer snel uit de veren zijns

eetlust krijgt.