

Doperwtjes



Bijgerecht

Groente

4 personen

Land: Frankrijk

Vorbereiding: 30 minuten **Bereidingstijd:** 45 minuten

Seizoen: juni en juli



Ingrediënten

- 2 kg verse doperwten in de peul
- 75 gram boter
- 16 kleine uitjes (rauwe zilveruitjes) of twee in stukjes gesneden sjalotjes
- 1 teentje knoflook gehakt
- 1,5 dl crème fraîche
- 1 handje platte peterselie
- zout en peper
- 1 krop sla
- 100 gram gerookte spekblokjes
- 2 tl suiker

- zout
- 1 handje platte peterselie fijngesneden

Bereidingswijze

1. Dop de erwtjes.
2. Het hart van de krop sla eruit snijden en doormidden snijden. De spekblokjes 1 minuut blancheren (koken) om de rooksmak af te zwakken.
3. Zilveruitjes pellen, wat makkelijker lukt als je ze een paar minuten in heet water zet.
4. Doe alle ingrediënten samen in een pan (uitgezonderd de peterselie) en zet op een laag pitje, de pan sluiten en drie kwartier zijn gang laten gaan. Af en toe omscheppen, dat is alles.
5. Voor het serveren de peterselie er over strooien.

Tenslotte

Noem het gerust groene kaviaar. De prijs geeft daar in ieder geval alle reden toe. Heel idioot, de conservenindustrie hoest tonnen op in glas, blik en diepvriespak voor een schijntje, netjes gedopt, gesorteerd op grootte en helemaal of vrijwel klaar. maar als je zelf dit handwerk wil doen, moet je dokken. De doperwt mag dus weer. Lange tijd deed hij alleen maar mee voor spek en bonen. Zelfs door vegetariërs werd hij als groente vaak niet echt serieus genomen. Leuk als decoratie, lekker makkelijk uit blik of een potje, en in combinatie met zachtgekookte worteltjes vaak nog wel te slijten in de ouderenzorg. Maar als volwaardig element in een maaltijd - nee. Dit zijn erwtjes à la Française. De sla stooft zachtjes in de boter mee met de erwtjes, als groente, als kruid, dat een vaag bittertje meegeeft, een opwekkende toets tegen het zoet. Dit recept wordt door Onno Kleyn (culinair schrijver van de Volkskrant) traditioneel elk jaar in juni gepubliceerd, als eerbetoon aan de verse doperwt. Neem het Hollandse erwtje, of anders het Franse. Niet de Spaanse of Afrikaanse stuiters die je hier en daar goedkoper kunt krijgen. Albert Heijn verkoopt die zelfs gedopt. Aardig hoor. Die erwten en de service van AH. Maar het heeft allemaal niks te maken met de delicate verfijning, de verrukkelijke zoetheid, de malse boterigheid van het kleine doperwtje. Jazeker, ook nu moet je bij de groenteman de peulen beoordelen. Sommige partijen zijn al te rijp, te dik. Dat levert weliswaar meer erwtjes per peul op, maar het wordt er allemaal niet lekkerder van. Van grote erwten dop je soms wel 400 à 450 gram uit een kilo, van de hele kleintjes niet veel meer dan 250 gram. Het doppen is essentieel. Beschouw het als een ritueel, een vrijmaken van de geest voor wat komen gaat. 'De spiritualiteit van Zen is gewoon aardappels schillen', vond Alan W. Watts, in The Way of Zen. Erwtjes doppen had hij vast ook goed gevonden. Doppen is gezellig, zeker in gezelschap. Kinderen kunnen het ook. **Doperwtjes à la Languedocienne** maak je zo: Dop weer 2 kilo doperwten. Bak 150 gr magere gerookte spekblokjes samen met 1 tl rozemarijn-naaldjes 8 minuten zachtjes in 1/2 el boter, zo mogen niet bruin worden. Zweet 1 ui in flinters gesneden in 75 gr boter zachtjes zo'n 2 minuten. Doe er zout en peper, de erwtjes en de spekblokjes bij. Zet op een heel laag pitje, sluit de pan en laat een half uur zijn gang gaan, of drie kwartier. Af en toe omscheppen. Doe er een handvol fijngesneden peterselie en selderij bij en serveer.