

Spinazie



Bijgerecht

groente

4 personen

Land: Korea

Bereidingstijd: 15 minuten

Seizoen: maart t/m augustus (uit Nederland)



Ingrediënten

- 1 ½ kilo spinazie
- 3 el sesamzaadjes
- 2 teentjes knoflook (fijngehakt)
- ½ el gember (fijngehakt)
- 4 el lichte sojasaus
- 1 el sesamololie
- 1 el rijstwijn (sake kan ook)

Bereidingswijze

1. Bak in een klein steelpannetje de knoflook en gember in wat olie tot het rauwe er vanaf is. Voeg de sojasaus, sesamololie en rijstwijn toe.

2. Bindt dit eventueel met een maïzenapap. Zet apart. Rooster de sesamzaadjes in een pan met dikke bodem tot ze goudbruin zijn. Zet ook apart. Blancheer de spinazie 30 seconden en laat goed uitlekken. Schep het sausje erdoor, sesamzaadjes erover en serveer.

Tenslotte

Oorspronkelijk komt spinazie uit Azië. Het is een donkergroene bladgroente met malse blaadjes en een volle smaak. Aan het begin en eind van het jaar is er kleinbladige spinazie die heel goed geschikt is voor gebruik in salades. Vanaf maart is de wat stuggere en grootbladige spinazie te koop, die wordt meestal gekookt of verwerkt in warme gerechten. Daarnaast is er de zogenaamde wilde spinazie, die een wat steviger en onregelmatiger blad heeft. Het is een nitraatrijke groente. Eet spinazie daarom niet vaker dan twee keer per week. Voor ouderwetse **Spinaziepuree** was je 2 kilo spinazie zorgvuldig. Verwijder de lelijke blaadjes en eventuele ongerechtigheden. Was, indien nodig, de spinazie nog een keer. Laat de spinazie uitlekken. Doe een handvol spinazie met het aanhangende water in een grote pan. Laat deze op een hoog vuur iets slinken, voeg dan de volgende handvol spinazie toe en laat ook deze slinken. Ga zo door tot alle spinazie is geslonken en kook deze vervolgens op een laag vuur in ca. 5 minuten verder gaar. Laat de spinazie uitlekken en druk er zoveel mogelijk vocht uit. Draai de spinazie met behulp van een staafmixer even tot een puree. Stoof de spinazie in een andere pan in 30 gr boter en een mespunt zout ca. 2 minuten op een laag vuur. Wrijf 2 beschuiten heel fijn en meng deze door de spinazie, zodat het vocht gebonden wordt of gebruik paneermeel. Kook 2 eieren hard, pel ze en snijd ze in vieren. Garneer er de spinaziepuree mee. Nu een klassieker uit de Franse keuken **Spinazie à la crème**. Breng water aan de kook in een grote pan. Haal de steeltjes van 2 kilo spinazie en was de groente met veel water. Doe de spinazie in het kokende water en laat 5 minuten koken. Giet af en duw het water stevig eruit. Doe met 30 gr boter in een pan. Roer 2 à 3 minuten met een houten lepel, op hoog vuur, zodat de spinazie wat droger wordt. Voeg 75 ml crème fraîche toe, zout en peper. Leg er een deksel op en stoof 10 minuten heel zacht. Roer 25 ml crème fraîche door de spinazie vlak voordat je het gerecht op tafel zet. Om de smaak van de spinazie pittiger te maken, kun je geraspte nootmuskaat toevoegen: een mespuntje, maar vooral niet meer! Maak de spinazie goed droog voordat je de crème fraîche toevoegt, anders komt er water uit en gaat de crème fraîche verloren. Spinazie kan ook prima voor de soep gebruikt worden zoals in het volgende recept. Voor **Spinaziesoep uit Indonesië** (Sop Bajem) snijd je 1 rode peper overlans doormidden, verwijder desgewenst de zaadjes en snijd het vruchtvlees in smalle reepjes. Verhit 1 el olie in een pan en fruit 1 gesnipperde ui, 1 fijngehakt teentje knoflook en ½ tl trassi 3 minuten. Schenk 750 ml kippenbouillon van 2 tabletten erbij en voeg de lombok, 1 schijfje gember (of ½ tl gemberpoeder), 1 schijfje kentjoer (of ½ tl kentjoerpoeder) en blokjes van 2 geschilde aardappelen toe. Breng de soep aan de kook en laat hem zachtjes 15 minuten koken. Roer 450 gr spinazie door de soep en laat de soep zachtjes nog 10 minuten koken. Pel 2 hardgekookte eieren en snijd ze middendoor. Verwijder de gember en kentjoer en breng de soep op smaak met zout en peper. Garneer de soep met het ei.