



# - Kerstdiner -

**Tassos Sarampalis** en **Sander Martens** zijn allebei docent aan de RUG en onderzoeker op het gebied van de neurowetenschappen. De een bij psychologie, de ander bij de medische faculteit. Misschien dat ze daarom zo graag als hobby-kok respectievelijk professioneel fotograaf de zintuigen strelen met hun creatieve producten. Samen doken ze op verzoek van *Broerstraat 5* de keuken in. Het resultaat is een kerstdiner met gezond-mediterraan karakter, maar van oer-Hollandse ingrediënten. Martens fotografeerde de gerechten.

**T**assos Sarampalis houdt van Groningen. Vanwege het drukke culturele uitgaansleven én omdat het platteland en de zee toch altijd dichtbij zijn. Rust en hectiek is ook wat hij zo mooi vindt aan de tijd rond kerst. Even weg van de drukte van het werk en je storten op koken, eten en samenzijn met familie en vrienden. Om weer op te laden en nieuwe inspiratie op te doen is de kerstvakantie zijn favoriet. Voor de *UK* schreef Sarampalis jarenlang een kookrubriek. (De recepten staan nog steeds op [artefactual.org/the-epicurean](http://artefactual.org/the-epicurean).) Maar zijn kookpassie ontstond in zijn thuisland, Griekenland. Daar groeide hij op met een moeder en oma die beiden een liefde voor koken hadden. Als klein jongetje leerde hij door veel te kijken, stiekem te proeven en mee te helpen in de keuken. Nu hij zelf een gezin heeft, is hij de kok in huis, bijgestaan door zijn dochtertje, dat hem graag helpt. Sarampalis werkt sinds tien jaar aan de RUG. Hij is er docent bij Psychologie, onderzoeker en hoofdredacteur van de blog van Psychologie *Mindwise*. 'Moeilijk om allemaal te combineren', geeft hij toe. 'Maar al die interesses voldoen aan twee behoeftes: de noodzaak van creativiteit in mijn leven en het willen werken met mensen.'



VOORGERECHT

## Farro-risotto met wilde paddenstoelen en kastanjes

- 200 G WILDE PADDENSTOELEN •
- 100 G GEKOOKTE KASTANJES, GEHALVEERD •
- 2 EETLEPELS SOJASAU •
- 2 EETLEPELS RIJSTAZIJN •
- 1/2 EETLEPEL SUIKER •
- 1 GROTE UI, IN BLOKJES •
- 2 EETLEPELS BOTER •
- 300 G FARRO (EMMERTARWE) •
- 200 ML DROGE WITTE WIJN •
- 1 L KIPPEN- OF GROENTEBOUILLON •
- 100 G GERASPTA PARMEZAANSE KAAS •
- PETERSELIE •

Verhit een koekenpan op hoog vuur. Voeg 1 eetlepel olijfolie toe en bak de paddenstoelen tot ze licht gekleurd en zacht zijn (3 tot 4 minuten). Meng de sojasaus, de rijstazijn, de suiker en nog een eetlepel olijfolie in een kom. Voeg de nog warme paddenstoelen toe. Laat ze afkoelen in de marinade terwijl u de risotto kookt. Fruit de ui 5 minuten in boter in een grote pan tot de ui zacht is maar nog niet gekleurd. Voeg de farro toe en laat deze lichtbruin worden op een middelhoog vuur. Blus af met de wijn. Voeg zodra alle wijn is verdampt de bouillon, de paddenstoelenmix en de kastanjes toe. Voeg zout toe naar smaak en laat met de deksel op de pan op een middelhoog vuur staan totdat het grootste deel van de vloeistof is opgenomen of verdampt en de farro zacht is met een lichte bite (30 tot 35 minuten). Als de farro begint uit te drogen voordat zij gaar is, een beetje water toevoegen. Neem de pan van het vuur terwijl de farro nog enigszins los is. Voeg de kaas en nog een paar eetlepels olijfolie toe en klop het geheel met een houten lepel op tot een romige massa. Voeg eventueel zwarte peper en zout naar smaak toe. Serveer in grote kommen met wat gesneden peterselie en extra Parmezaanse kaas eraan toe.





## Gebakken zalm met saffraansaus

- 4 WILDE ZALMFILETS, MET VEL, ZONDER SCHUBBEN
- EEN PAAR VISGRATEN VAN DE VISBOER
- 1 MIDDELGROTE UI
- 100 ML WITTE WIJN
- 3 WORTELS
- 1 KLEINE PREI
- 1 MESPUNTJE SAFFRAANDRAADJES
- 1 EETLEPEL BOTER

Maak eerst de saus: fruit de ui in een steelpan met 1 eetlepel boter. Voeg zodra de ui zacht is de visgraten toe. Blus af met de wijn. Voeg zodra de wijn grotendeels is verdampt 500 ml koud water toe. Laat deze bouillon koken en vervolgens 30 minuten op een laag vuur sudderen. Zeef de bouillon en giet hem terug in de steelpan.

Laat de bouillon weer sudderen en voeg zout toe naar smaak. Snij ondertussen de wortels en het witte gedeelte van de prei in kleine stokjes ter grootte van lucifers. Voeg deze samen met de saffraandraadjes toe aan de bouillon. Laat 5 minuten zachtjes koken tot de groenten zacht zijn en de saus een diepe saffraankleur heeft. Zet het vuur uit terwijl u de zalm braadt.

Dep elke zalmfilet voorzichtig droog met keukenpapier. Doe er ruim zout op. Verhit een anti-aanbakpan op een middelhoog vuur. Voeg wat olie toe en leg elke filet met het vel naar beneden in de pan. Druk de filets voorzichtig met de hand aan, zodat het vlees niet omhoog krult. Laat ongeveer 4 minuten bakken, totdat het vel knapperig is. Keer de filets om en bak ze nog 1 minuut tot ze helemaal gaar zijn.

Warm de saus voorzichtig op en verdeel deze over vier voorverwarmde borden. Leg op elk bord een filet en serveer met gekookte nieuwe aardappelen.



FOTO REYER BOXEM



## NAGERECHT



## Gebakken appels met kerstspecerijen

- 4 GROTE APPELS (PINK LADY OF GALA)
- 50 G WALNOTEN
- 1 THEELEPEL KANEEL
- 1 THEELEPEL GEMBERPOEDER
- 1 THEELEPEL NOOTMUSKAAT
- 1/2 THEELEPEL KORIANDERPOEDER
- 4 EETLEPELS SUIKER
- 3 THEELEPELS ZACHTE BOTER
- 25 ML CALVADOS OF COGNAC
- 350 ML APPELSAP
- ZURE ROOM, SLAGROOM OF VANILLETJES

Was de appels en snijd van de top van elke appel een deksel van ongeveer 1 centimeter dik. Leg de deksels apart. Verwijder met een lepel, een fruitmesje of een appelboor het klokhuis uit elke appel. Zorg dat de onderkant van de appel heel blijft. Snijd de walnoten en meng ze met de suiker, de kruiden en 2 eetlepels boter. Vul de appels met het mengsel en leg de deksels erop. Zet de appels in een ovenschaal waar ze precies in passen en giet het appelsap eromheen. Bak ze ongeveer 80 minuten op 180°C in een voorverwarmde oven, tot de appels zacht zijn, maar nog wel heel. Bedruip ze af en toe. Haal de appels uit de oven en laat ze op een schaal afkoelen, totdat ze klaar zijn om te worden opgediend.

Meng de calvados, de rest van de boter en het appelsap dat is overgebleven in de ovenschaal in een steelpan en kook dit mengsel tot een saus (voeg suiker of citroensap toe om de saus meer of minder zoet te maken). Serveer elke appel met de saus eromheen gesprenkeld en een lepel room of ijs ernaast.

