



Inhoud

Inleiding	10
Een goed begin	18
Kleine gerechten & snacks	52
Zei er iemand kaas?	62
Dagelijkse helden	82
De Spanakopitaclub	94
Aan een spies	132
Feestmaaltijden	148
Salades, bijgerechten & groenten	184
Voor zoetekauwen	214
Dubbele ontkenning – een <i>mess</i> in twee delen	224
Baklava: een verhaal over liefde en inspiratie	242
Menu's	266
Webadressen	268
Een verklarende woordenlijst en een paar tips voor hoe je dit boek gebruikt	270
Register	276
Dankwoord	286

Grieks!

Dit boek? Het is Grieks! Achtig. En als je ‘achtig’ met een opgetrokken neus, samengeknepen ogen, een knikje opzij met je hoofd of met je hand een ‘ongeveer-gebaar’ maakt, dan zit je goed.

Dit zijn de gerechten die ik graag elke dag kook: maaltijden die ongecompliceerd en gewoon lekker zijn. Het is een knipoog naar mijn Grieks-Cypriotische genen, gevormd door mijn drukke gezinsleven. Neem mijn versimpelde *pastitsio* (pag. 124): ik zoek altijd naar manieren om gerechten die traditioneel, maar ook bewerkelijk zijn, sneller op tafel te krijgen – en mijn herziene versie van deze klassieke pastataart met laagjes is een succes. Waarom zou je vier pannen gebruiken als één volstaat? *Imam bayildi* met hasselbackaubergines (pag. 150) is een auberginegerecht dat ik van mijn *yia yia* (oma) heb geërfd. Ik heb het een hippe naam gegeven, maar de wortels dateren uit het Ottomaanse Rijk. Kan ik mijn kinderen alles laten eten door er een *spanakopita*-draai aan te geven (zie pag. 94)? Spoiler: ja!

Ik wil je ook laten zien hoe ik een aantal van mijn favoriete Griekse ingrediënten gebruik. Ik rasp liever *kefalotyri* over pasta dan Parmezaanse kaas (zie pag. 176); ik gebruik graag honing en bloesemwaters in desserts (zie bijna elk recept in het hoofdstuk ‘Voor zoetekauwen’ vanaf pag. 214); en zoals een braaf Grieks meisje betaamt, heeft *Nescafé* altijd een plekje in mijn hart (en glas) (zie pag. 259). En we zijn allemaal dol op feta, maar heb je het ooit gebruikt in zoet gebak (zie pag. 232)?

Tot voor kort had ik het gevoel dat Grieks eten in de westerse wereld als basaal en niet verfijnd werd gezien. Dat het voortdurend werd vergeleken en minderwaardig bevonden aan de eeuwig populaire keuken van het elegante buurland Italië. Het is fantastisch om te zien dat de Griekse en Cypriotische keuken nu in de schijnwerpers staan. Het eten is ontegenzeggelijk vergelijkbaar: een overvloed aan zonovergoten groenten, pasta en granen, en langzaam gegaard vlees komen in beide landen voor. Daarnaast kennen Griekenland en Cyprus grote invloeden vanuit het oosten: specerijen, barbecues, *mezedes*, dipsauzen en bloemige snoepjes. Dit soort bereidingen en deze manier van koken lenen zich voor gezellig samen eten. Ik wil je voeden aan een tafel die kraakt door al het eten, maar ik wil ook met je kletsen (met een te luide stem en wild gebarend) en niet staan sloven achter een fornuis.

Vroeger gingen we altijd op vakantie naar Cyprus om familie te bezoeken. Nu heb ik zelf kinderen en hebben we het vasteland van Griekenland en de eilanden verkend, wat ongelooflijk leuk was. Het land is enorm divers: van de groene, bosrijke Ionische Eilanden tot het hippe Thessaloniki, het onconventionele en historische Athene en de schoonheid van de Cycladen met hun witte huizen. Mijn eerste reis naar Kreta was verbazingwekkend. Ik had gehoord dat het platteland van Kreta Cyprioten doet denken aan het oude Cyprus voor het massatoerisme, en ik snap dat wel. We verbleven in een slaperig dorpje, waar mijn dochters met katten bevriend raakten en in de avond in de *kafeneion* zaten te kaarten, omringd door meer olijfbomen dan ik ooit in mijn leven had gezien. Het was idyllisch.

Die diversiteit strekt zich onvermijdelijk ook uit naar het eten. Natuurlijk zijn er gerechten die je in het hele land kunt eten, zoals moussaka, de klassieke Griekse salade (*choriatiki*), mezedes en dipsauzen. Maar het eten op het vasteland en de duizenden eilanden varieert enorm. Ik ben dol op de hartigere gerechten uit Noord-Griekenland: vlees langzaam gegaard in aardewerken potten en gemengd door handgemaakte pasta; siroopachtige filodeeghapjes, gangbaar in heel Griekenland en op Cyprus, maar in het noorden gevuld met enorme hoeveelheden room; het gebruik van gember in drankjes. Die kende ik niet. Ik verslond ze met waardering en gretigheid.

De variatie in gerechten wordt niet alleen door het landschap bepaald, maar ook door de buurlanden. In het noorden en oosten liggen Albanië, Noord-Macedonië, Bulgarije en Turkije. Andere culinaire tradities zijn overgebleven uit het Ottomaanse Rijk. Een joodse gemeenschap in Thessaloniki, minder vertegenwoordigd dan vroeger, heeft zijn stempel gedrukt. Corfu werd bijna 400 jaar lang door de Venetianen bezet en die invloed is nog altijd merkbaar op de Ionische Eilanden. Midden-Oosterse smaken kom je tegen op de zuidelijke eilanden en op Cyprus, waar de overeenkomsten met het eten uit landen als Syrië en Libanon groot zijn. En natuurlijk zijn er invloeden vanuit zowel de Griekse als Turkse gemeenschappen op het verdeelde eiland.

Vervolg op pagina 14.

Feta in filodeeg met pittige honing

De energie die je verbruikt tijdens het maken van dit recept, staat niet in verhouding met het genot dat je ervaart tijdens het eten. Het is heel makkelijk om te maken en als je dit op tafel zet, levert het je vrijwel zeker een staande ovatie op. Als er niet minstens één iemand naar adem hapt, dan kook je voor de verkeerde mensen. Maak nieuwe vrienden en ruil je familie in.

Sommige recepten kun je met elk type filodeeg maken, maar dit recept werkt het beste met de dunne versie die je bij de Griekse en Turkse supermarkt vindt. Ga ernaar op zoek, want het is het waard.

**VOOR 1 PAKKETJE, VOOR 2 PERSONEN
ALS VOORGERECHT OF VOOR
4 PERSONEN ALS MEZZE**

1 blok feta à 200 g
1 vel filodeeg
olijfolie of andere plantaardige olie
zeezout en versgemalen
zwarte peper
1 teentje knoflook
2 el honing
1 tl rode- of wittewijnazijn
1 el water
½ tl pul biber (o.a. Midden-
Oosterse supermarkt) of
¼ tl gedroogde chilivlokken
5 takjes tijm

Dep de feta droog, wikkel in keukenpapier en leg apart. Leg het vel filodeeg neer, bestrijk met olijfolie en bestrooi met flink wat zout en peper. Dep de feta opnieuw droog en leg op een korte zijde van het deeg. Rol op en vouw de zijkanten van het deeg voor de laatste vouw naar binnen. Plet de knoflook met de zijkant van het lemmer van je mes en voeg met de honing, azijn en 1 eetlepel water toe aan een kleine kom. Voeg de helft van de pul biber en de helft van de tijmblaadjes toe.

Verhit een paar eetlepels olie in een kleine koekenpan op matig vuur en bak het deegpakketje 2 tot 3 minuten aan beide kanten, tot het egaal goudbruin en krokant is. Schenk het honingmengsel in de pan – het zal snel borrelen – en zet het vuur iets lager. Schep snel het honingmengsel over het deeg, tot het helemaal kleverig is. Haal van het vuur, bestrooi met de rest van de pul biber (of chilivlokken) en de tijmblaadjes en serveer.





Auberginetaart met granaatappel en kruiden

Aubergines hebben lange tijd niet de liefde en aandacht gekregen die ze in de keuken nodig hebben. Ik kreeg regelmatig taaie, rubberachtige, te kort gegaarde aubergines voorgezet (vaak in gevulde paprika en zeer middelmatige risotto met paddenstoelen). Dit was verwarrend voor mij, omdat ik bij ons thuis altijd heerlijke, zachte aubergines had gegeten. Mijn *yiyia's* wisten dat aubergines flink veel vet en een lange kooktijd nodig hebben. Voor veel mensen is aubergine nog steeds een intimiderende groente om thuis te bereiden. Wees niet bang. Met deze hartige tarte tatin bereik je heel eenvoudig de vlezige, fluweelzachte textuur die goede auberginegerechten zo aantrekkelijk maakt. De taart is vegan als je plantaardig deeg gebruikt. Er ontbreekt niets aan (al zou je er wat feta over kunnen strooien, maar dan is hij niet meer vegan) en hij vormt een geweldige blikvanger waarmee je indruk maakt op je gasten.

VOOR 4 PERSONEN

2 grote of 3 middelgrote aubergines
20 g amandelschaafsel
4 el olijfolie
2 teentjes knoflook
1-2 groene chilipepers
3 el granaatappelmelasse
2 el rodewijnazijn
2 el fijne kristalsuiker
270 g vers bladerdeeg
½ granaatappel
½ bosje koriander
½ bosje munt

Verwarm de oven voor tot 220 °C. Snijd de uiteinden van de aubergines, verwijder met een dunschiller een paar reepjes van de schil en snijd het vruchtvlees in plakjes van 2,5 cm. Verhit een grote ovenbestendige koekenpan of ondiepe braadpan (circa 30 cm doorsnee) op matig vuur en rooster het amandelschaafsel in een paar minuten goudbruin. Haal uit de pan en zet apart. Voeg 3 eetlepels olijfolie toe aan de pan en bak de aubergineplakjes indien nodig in porties in 3 minuten per kant lichtbruin. Voeg indien nodig gaandeweg meer olie toe.

Pel de knoflook en snijd fijn. Snijd de chilipepers fijn. Klop de granaatappelmelasse met de rodewijnazijn, fijne kristalsuiker, knoflook en de helft van de chilipeper in een kleine kom. Leg de gebakken aubergine op een bord. Schenk het granaatappelmengsel in de pan, breng aan de kook en laat 2 minuten zachtjes pruttelen, tot de saus ingekookt en kleverig is. Haal van het vuur en leg de plakjes aubergine terug in de pan. Rol het bladerdeeg uit zodat het iets groter is dan de pan, drapeer over de aubergine en duw de rand van het deeg voorzichtig naar de bodem van de pan. Prik met een vork een paar gaatjes in het deeg, zet de pan in de oven en bak 25 minuten, tot het deeg goudbruin is en het vocht langs de rand borrelt.

Haal intussen de granaatappelpitjes uit de granaatappel en hak de koriander- en muntblaadjes grof. Meng met de rest van de chilipeper en het geroosterde amandelschaafsel. Haal de taart uit de oven, laat 1 minuut rusten en keer voorzichtig om op een plank of schaal. Bestrooi met de granaatappelpitjes, koriander, munt en het amandelschaafsel, snijd in stukjes en serveer.



Hilopites met kastanjechampignons en linzen

V, GV + VG

Dit gerecht ontstond tijdens mijn pogingen om een vegan *ragù* te maken als rivaal voor mijn (bij mijn gezin) populaire Griekse bolognesesaus (zie het pastitsiorecept op pagina 124). Als ik je vertel dat dit recept mensen op het verkeerde been heeft gezet, dan overdrijf ik niet. De textuur van gehakte champignons voelt echt als gehakt. In dit geval maak ik de *ragù* met *hilopites*, kleine pastavierkantjes die in Griekenland populair zijn. Je kunt ze weglaten en een andere pasta die je lekker vindt door de *ragù* mengen. Om het vegan te maken kun je heel eenvoudig de room en kaas op het laatst weglaten, of een plantaardige variant gebruiken.

VOOR 4 PERSONEN

2 uien
2 teentjes knoflook
2 wortels
2 stengels bleekselderij
4 takjes rozemarijn
5 el olijfolie
300 g kastanjechampignons
zeezout en versgemalen
zwarte peper
2 el tomatenpuree
1 tl kaneel
1 tl fijne kristalsuiker
1 blik à 400 g groene linzen,
inclusief vocht
200 g hilopites (Griekse pasta,
o.a. online) of in stukjes
gebroken (glutenvrije) tagliatelle
1 l groentebouillon
extra vergine olijfolie
een scheutje double cream
of (plantaardige) slagroom
(optioneel)
geraspte harde kaas, ter garnering
(optioneel)

Pel de uien en knoflook. Schil de wortels. Maak de bleekselderij schoon en ris de rozemarijnaanaldjes van de takjes. Snijd de schoongemaakte groenten in grove stukken, voeg alles toe aan een keukenmachine en hak fijn. Je kunt dit natuurlijk ook met de hand doen, maar het gaat in de keukenmachine een stuk sneller. Voeg de gehakte groenten met de olijfolie toe aan een brede kookpan of braadpan en bak 10 minuten op matig vuur.

Borstel intussen de kastanjechampignons schoon en hak in de keukenmachine (eerst schoonmaken niet nodig) tot ze de fijne textuur van gehakt hebben. Ook dit kun je met de hand doen, maar het duurt lang en het resultaat lijkt misschien minder overtuigend op gehakt. Voeg de gehakte champignons toe aan de pan, zet het vuur iets hoger en breng op smaak met flink wat zout en peper. Bak 10 minuten en voeg dan de tomatenpuree, kaneel en fijne kristalsuiker toe. Roer door en bak 1 minuut. Voeg dan de linzen met vocht, de pasta en groentebouillon toe en breng aan de kook. Sprenkel een paar eetlepels extra vergine olijfolie erover, zet het vuur laag en laat 30 minuten met een deksel op de pan heel af en toe roerend zachtjes koken.

Haal van het vuur zodra de pasta gaar en de saus ingedikt is en laat 5 minuten rusten. Serveer zo of met een scheutje room, wat extra vergine olijfolie en geraspte kaas erover.



Psarosoupa: goudgele vissoep

'Vissoep' klinkt niet bepaald sexy, maar het Griekse *psarosoupa* klinkt mysterieus en aantrekkelijk en is op de een of andere manier veelbelovender. Deze versie is licht pittig, zit bomvol smaak en is zoetig doordat je de groenten voor de basis laat karamelliseren. Je mag zelf weten welke vis je gebruikt, zolang hij maar vers is. Als je voor een andere vis kiest, moet je wellicht de bereidingstijd aanpassen, maar eenmaal in stukjes gesneden zijn vis en zeevruchten snel gaar. Voeg ze daarom altijd tegen het einde van de bereidingstijd toe.

VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

een snufje saffraan
 50 ml gekookt water
 2 wortels
 1 ui
 2 stengels bleekselderij
 2 stengels prei
 5 el olijfolie
 zeezout
 750 g stevige witvisfilets,
 zoals zeeduivel
 200 g schaal- en schelpdieren
 (ongepelde gamba's,
 mosselen etc.)
 500 g nieuwe aardappels
 of krieltjes
 1 tl korianderpoeder
 ½ tl komijnpoeder
 1 l visbouillon
 2 laurierblaadjes
 1 tl zwarte peperkorrels
 2 onbespoten citroenen
 ½ bosje bladpeterselie of koriander,
 of een combinatie
 1 groene chilipeper

Voeg de saffraan toe aan een kleine kom, schenk er 50 ml versgekookt water bij en zet apart. Schil de wortels en snijd in kleine blokjes. Pel en snipper de ui. Snijd de bleekselderij en prei in dunne ringen en was de prei goed om eventueel zand te verwijderen. Verhit een grote braadpan of kookpan op matig vuur en voeg de olijfolie toe. Voeg de wortels, ui, bleekselderij en prei toe aan de pan, breng flink op smaak met zeezout en bak af en toe roerend 30 minuten, tot de groenten zacht en kleverig zijn.

Snijd intussen de visfilets in stukjes van 3 cm. Maak de zeevruchten schoon; ik vlinder de gamba's graag in hun schaal en verwijder het darmkanaal. Snijd de aardappels in stukjes van 2,5 cm. Roer het korianderpoeder en komijnpoeder door de groenten, bak een paar minuten en voeg dan de visbouillon, laurierblaadjes, peperkorrels en aardappel toe aan de pan. Halveer de citroenen en knijp het sap van 1 citroen boven de pan uit. Breng aan de kook, laat 15 minuten pruttelen en voeg dan de vis toe. Laat 7 minuten garen en controleer een stukje vis; misschien heeft hij nog een minuut of 3 nodig. Hak intussen de bladpeterselie en/of koriander fijn. Halveer de chilipeper, verwijder de zaadlijsten en snijd de chilipeper in dunne halve ringetjes. Roer de kruiden door de soep en breng indien nodig verder op smaak met het sap van de resterende citroen. Bestrooi met de chilipeperingetjes en serveer.



Geroosterde kip met tomatenbulgur



Overall in dit boek zijn de serveersuggesties niet meer dan suggesties. In dit geval is de lepel Griekse yoghurt geen suggestie of optioneel: het is een must. Het is zo al een heerlijke geroosterde kip, maar de yoghurt maakt het gerecht echt compleet. De manier waarop de scherpe zure smaak van de yoghurt aansluit op de kruidige marinade en de zoetzure tomaten, is hemels. In mijn familie eten we nooit bulgur zonder yoghurt. Ik weet niet eens meer waarom, maar de gedachte alleen al is simpelweg krankzinnig. Ik serveer hier graag de prei en erwten met dille (zie pag. 210) bij.

VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

1 kip à 1,7 kg
2 tl gedroogde oregano
½ tl kaneel
½ tl gerookte paprikapoeder
zeezout en versgemalen
zwarte peper
olijfolie
400 g rijpe tomaten
4 teentjes knoflook
1 el tomatenpuree
750 ml kippenbouillon
150 g zongedroogde tomaten
250 g bulgur
250 g (plantaardige) Griekse
yoghurt

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Leg de kip in een braadpan, bestrooi met de oregano, kaneel, het paprikapoeder en flink wat zout en peper en besprenkel met wat olijfolie. Wrijf de kip hiermee goed in. Snijd de tomaten grof, pel de knoflook en voeg beide met de tomatenpuree en 250 ml kippenbouillon toe aan een keukenmachine. Pureer glad, schenk rond de kip en schep iets over de kip. Snijd de zongedroogde tomaten in grove repen en voeg toe aan de pan. Zet de braadpan op het fornuis en breng aan de kook. Zet dan de pan in de oven en rooster de kip 1 uur.

Schenk wanneer het uur bijna om is de rest van de bouillon in een pan en breng aan de kook. Haal de braadpan uit de oven en leg de kip voorzichtig op een bord. Voeg de bulgur en hete bouillon toe aan de braadpan, roer door en leg de kip terug in de braadpan. Zet nog 15 minuten in de oven, tot de bulgur gaar is. Haal uit de oven en laat 10 minuten rusten. Snijd de kip in stukken en serveer met de bulgur en een flinke lepel Griekse yoghurt.



Fricassee van lamsschenkel met ingelegde citroen

Grieken en Cyprioten gebruiken graag losgeklopt ei en citroen om sauzen te binden. Als je dit nog nooit hebt gedaan, kun je je hier misschien moeilijk in vinden, maar geloof me. Het ei-citroenmengsel maakt het gerecht fluweelzacht, de eieren verrijken de saus en de citroen zorgt voor een aangenaam fris zuurtje. Het is de perfecte manier om deze malse lamsstoof af te maken. Het is het voorjaar in een pan.

VOOR 4 PERSONEN

4 lamsschenkels à 400 g
zeezout en versgemalen
zwarte peper
olijfolie
1 bosje lente-ui
4 teentjes knoflook
2 ingelegde citroenen
1 bosje bladpeterselie
1,25 l kippenbouillon
een snufje saffraan (optioneel)
2 kropjes little gem
2 stronkjes witlof
½ bosje dille
4 eieren (L/XL)
2 onbespoten citroenen

Bestrooi de lamsschenkels met flink wat zout en peper. Verhit een flinke scheut olijfolie in een grote (braad)pan op matig vuur. Bak de lamsschenkels in ongeveer 10 minuten rondom bruin. Snijd intussen de lente-uitjes in ringetjes van 1 tot 2 cm. Pel de knoflook en hak fijn. Halveer de ingelegde citroenen, verwijder het vruchtvlees en de pitjes en snijd de schil fijn. Hak de peterselieblaadjes en -steeltjes fijn. Schuif de lamsschenkels in de pan opzij, voeg de lente-ui, knoflook en ingelegde-citroenschil toe en bak 5 minuten. Roer de peterselie erdoor en schenk de bouillon erbij. Voeg eventueel het snufje saffraan toe en breng aan de kook. Zet het vuur laag en laat met een deksel op de pan 2 tot 2½ uur zachtjes koken, tot het vlees gaar is. Afhankelijk van het formaat van de pan moet je de lamsschenkels misschien een paar keer draaien als ze niet volledig met de bouillon bedekt zijn.

Was dan de little gem en witlof en snijd in fijne repen. Hak de dille fijn. Voeg de little gem, witlof en het merendeel van de dille toe aan de pan en laat 10 minuten garen.

Breek de eieren in een grote mengkom en breng op smaak met flink wat zout en peper. Halveer de citroenen en knijp het sap erboven uit. Klop glad en schuimig. Schep een soeplepel hete bouillon uit de pan bij het eimengsel, klop snel door en blijf kloppen, zodat het geen roerei wordt. Herhaal met een paar lepels hete bouillon, tot het eimengsel glad is. Schenk het eimengsel in de pan, roer goed door en verwarm 1 tot 2 minuten. De saus moet romig en rijk worden, maar niet pruttelen en in roerei veranderen. Haal van het vuur en laat zonder deksel op de pan staan, zodat de *fricassee* iets zal afkoelen en indikken. Garneer met de rest van de dille en serveer.



Ekmektaart

Aan sommige recepten geef ik graag mijn eigen draai. Andere recepten laat ik intact, wetende dat ze glorieus en gewoon perfect zijn. *Ekmek* is zo'n recept. Ekmek hoort er niet chic uit te zien en moet in een *Pyrex*-schaal worden gemaakt (ik keur een emailen schaal ook goed). Dat wil niet zeggen dat ik er op een dag niet van af zal wijken, maar voor nu is hier het klassieke recept. Dit is koken in *yiyia*-stijl: grote lepels, weinig poespas en verrukkelijk.

VOOR 8 TOT 10 PERSONEN

200 g kataifideeg (o.a. Midden-Oosterse supermarkt)
100 g boter
½ onbespoten citroen
350 g fijne kristalsuiker
250 ml water
900 ml volle melk
4 grote eidooiers
80 g maïzetmeel
2 el oranjebloesemwater
(o.a. Midden-Oosterse winkels)
400 ml double cream of slagroom
50 g pistachenoten

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Leg het katafideeg in een grote braadslede. Smelt 60 gram boter, sprenkel over het deeg en zet de braadslede in de oven. Bak 40 tot 45 minuten, tot het deeg krokant en goudbruin is. Laat het deeg iets afkoelen, breek het in stukjes en verdeel over een rechthoekige ovenschaal van 30 x 24 cm.

Schil met een dunschiller een paar reepjes schil van de citroen. Voeg met 200 gram fijne kristalsuiker en 250 ml water toe aan een kleine pan. Breng aan de kook en laat 4 tot 5 minuten zachtjes pruttelen, tot de siroop ingekookt maar niet verkleurd is. Verdeel de hete siroop over het afgekoelde deeg en zet apart.

Verwarm de melk in een grote pan, maar laat niet aan de kook komen. Klop intussen 150 gram fijne kristalsuiker met de eidooiers in een grote mengkom licht en glad. Klop het maïzetmeel erdoor. Voeg al kloppend wat warme melk toe aan het eimengsel en klop glad; pas op dat het geen roerei wordt. Schenk het eidooiermengsel al kloppend bij de rest van de warme melk in de pan. Zet het vuur iets lager en blijf kloppen tot je een dikke, romige en gladde custard hebt. Haal van het vuur, voeg het oranjebloesemwater en 40 gram in blokjes gesneden boter toe en blijf kloppen. Schenk de custard over de gebakken katafideegbodem in de schaal, laat volledig afkoelen en zet daarna tot gebruik in de koelkast.

Klop vlak voor het serveren de slagroom tot zachte pieken en verdeel over de taart. Hak de pistachenoten fijn en strooi vlak voor het serveren erover.



Komkommer-tijmlimonade

Ik maak bijna overal limonade van: overgebleven fruit, bessen die te zacht zijn geworden en zoet geurende kruiden zoals basilicum, rozemarijn of dragon. Deze komkommerlimonade is een groot succes bij ons thuis; mijn dochters zijn er dol op, het is verfrissend en je maakt er in een handomdraai een dorstlessende maar klassieke cocktail van door er *masticha* (mijn favoriete Griekse sterkedrank) aan toe te voegen. Voeg samen met het bruiswater een flinke scheut mousserende wijn toe en je hebt een grasgroene, zomerse spritz.

VOOR 10 GROTE GLAZEN

1 komkommer
200 ml koud water
200 g fijne kristalsuiker
200 ml gekookt water
6 onbespoten citroenen
½ bosje tijm
ijsblokjes
heel koud bruiswater
masticha (o.a. online, optioneel)

Schil de komkommer en snijd in stukjes. Pureer met 200 ml koud water in een keukenmachine glad. Schenk het komkommersap door een fijne zeef in een grote kom; laat uitlekken en druk op het komkommersap om er zo veel mogelijk vocht uit te krijgen.

Voeg intussen de fijne kristalsuiker toe aan een maatbeker en vul aan met 200 ml versgekookt water. Laat een paar minuten staan en roer af en toe door, tot de suiker volledig is opgelost. Halveer de citroenen, knijp het sap boven de maatbeker uit, verwijder eventuele pitjes en meng goed. Schenk in een grote kan, roer het gezeefde komkommersap erdoor en zet tot gebruik in de koelkast.

Roer voor het serveren de takjes tijm en een handvol ijsblokjes erdoor. Schenk wat limonade in een glas en vul aan met bruiswater; ik gebruik meestal een deel limonade op twee delen bruiswater. Schenk voor een alcoholisch drankje 50 ml masticha in een glas met wat ijsblokjes, voordat je naar smaak limonade en bruiswater toevoegt.

